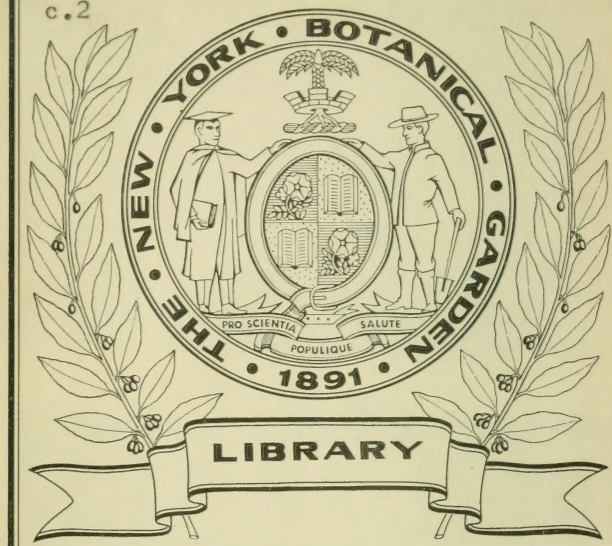
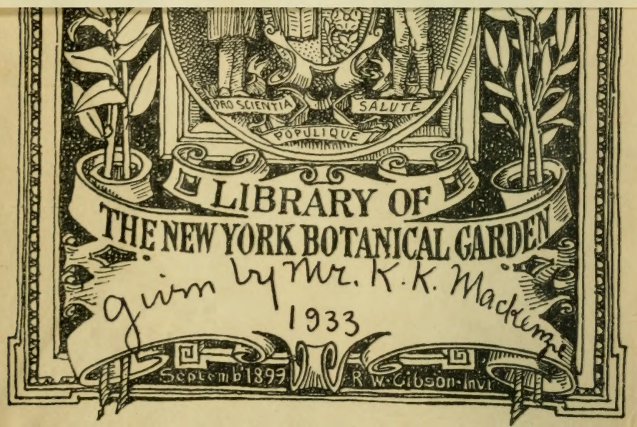
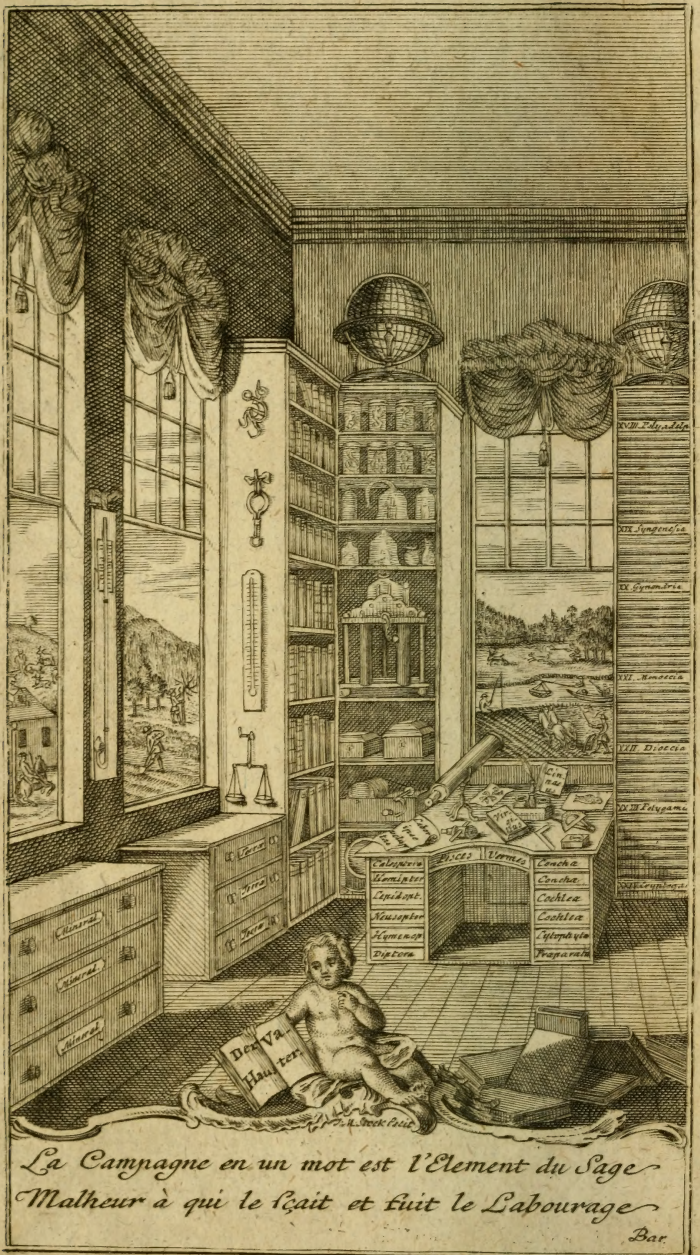
QK
495
.M8
T.3
c.2







La Campagne en un mot est l'Element du Sage
Malheur à qui le hait et fuit le Labourage

Bar.

Der

Hausvater

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

Dritter Theil.

Hannover,
In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1768.

+5407
1748
T. 3

De tout tems le jardinage
Fut l'amuſement du Sage
J'en fais auſſi mon emploi;
Il n'en eſt point, je vous jure,
Qui s'attache à la nature
Avec tant d'ardeur que moi.

Theatre de Mr. Pannard.

Des

Hausvaters

Dritten Theils

Erstes Stück.

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

Inhalt:

I. Des Hausvaters Gedanken bey der Gruft seiner Freunde.

II. Anweisung, wie allerley Arten von Hecken auch andre Vermachungen anzulegen und zu warten sind. Nebst einer Vorschrift, wie guter Schlehenwein zu machen sey.

III. Anmerkungen von Vertilgung der Wucher-Blumen und anderer Unkräuter.

IV. Anmerkungen über die lange anhaltende Dürre, und den grossen Wasser-Mangel vom Jahre 1766.

V. Gedanken von der unter dem Hornvieh herrschenden Seuche.

VI. Nachricht von eßbaren Schwämmen.

VII. Allerley vermischte Anmerkungen und Nachrichten.

AUG 15 1933

Hannover,
In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1767.

❦ ❦ ❦

En variant mes leçons, mes discours, mes maniéres
Je trompe les mortels, & m'en fais applaudir.
Le monde est composé de divers caractéres:
C'est un tableau changeant de portraits opposés,
Un lustre decoré par diverses lumiéres,
D'où cent jours différens, l'un par l'autre croisés,
Sur un nouvel objet tombent & réfléchissent:
Eclairés par les uns, les autres l'obscurcissent.

L'Abeille du Parnasse.

Vorrede.

Ich liefere hiemit den dritten Theil des Hausvaters, wiewol ein Jahr später, wie es in der Vorrede zum vorigen Theile versprochen habe. Eine in dieser Zeit mit mir vorgefallene Veränderung und die damit verknüpft gewesene Zerstreuungen haben diesen Aufschub veranlasset.

Die geneigte Aufnahme der ersten beyden Theile macht mich kühn genug, meine Leser ferner blos mit eigenen selbst ausgearbeiteten Aufsätzen zu unterhalten, und ich habe mich bemühet, lauter Materien zum Vorwurfe zu nehmen, welche ich gemeinnützig finde.

Wer sich die Mühe nehmen will, meine Aufsätze mit demjenigen zu vergleichen, was andere über die nemlichen Materien geschrieben

haben, wird beurtheilen können, ob ich, wie in den mehresten Werken geschiehet, andern nachgeschrieben, oder aus eigener Erfahrung und Ueberlegung lehre.

Eben wie ich anfieng, die zu diesem Theile bestimmten Abhandlungen in Ordnung zu bringen und auszuarbeiten, trugen sich plötzliche und unerwartete Todesfälle von einigen meiner Freunde zu, wodurch ich die überlebenden Angehörigen auf das tiefste gebeuget sahe, auch selbst besonders gerühret wurde. Es kamen zugleich andere ehedem bey dem vorhin erlittenen Verluste naher Gönner und Freunde bey mir erregte Empfindungen von neuem in Erinnerung; Ich stellte Vergleichungen an, zwischen mehreren innigst Betrübten, und überlegte, wie sie ihre Betrübniß auf so mannigfaltige Art zu erkennen gaben, auch ob sich wol bestimmen lasse, wie weit eine Betrübniß zu treiben erlaubt sey, und welches nach eines jeden Temperament die besten Trostgründe sind, um uns aufzurichten? Dies gab Gelegenheit zu Entwerfung der ersten Abhandlung, welche ich hier mittheile. Vielleicht ist sie bey einigen, welche in die traurige Gelegenheit gesetzt werden, Anwendung davon zu machen, nicht ohne Nutzen und Eindruck: Von andern befürchte hingegen, daß sie hie und da etwas zu tadeln und auszusetzen finden werden. Ich habe einige mir selbst

an-

anstößig scheinende Stellen mit Vorsatz stehen lassen, um strengen Kunstrichtern, welche gerne tadeln mögen, Gelegenheit dazu zu lassen.

Von einigen sehe dem Vorwurf entgegen, daß ich verschiedene einzelne Vorfälle, selbst von eigenen Anverwandten, zu lebhaft und umständlich beschrieben habe; Es hat mir aber nöthig geschienen, eine an sich traurige und trockne Abhandlung durch dergleichen eingemischte Züge und Erzählungen lebhaft und interessant zu machen.

Die zwote Abhandlung von den Hecken wird manchem beym ersten Anblicke überflüßig scheinen, da fast in allen Haushaltungsbüchern bereits gelehret worden, wie man Hecken ziehen solle. Einige werden sich wundern, daß von dieser Materie so viel gesaget werden können; Ich überlasse indessen meinen Aufsatz, des Haushalts verständigen Lesern zu beurtheilen, ob sie etwas überflüßiges darin finden.

Die Beschreibung des Schlehenweines habe eingeschaltet, damit die Hausfrauen in dieser Abhandlung auch etwas finden, wovon sie Gebrauch machen können, wenn etwa der Hausvater so glücklich ist, unter dem schönen Geschlechte auch Leserinnen zu erhalten.

Bey denen übrigen Abhandlungen ist nichts besonderes zu erinnern. In dem nächsten

Stücke wird die versprochene Beschreibung derer vornehmsten bekannten Obstsorten folgen; Ich schmeichle mir um so mehr, daß solche Beyfall finden werde, da uns noch überall, und vornemlich im Deutschen, dergleichen zuverläßige Beschreibung fehlet, und einem jeden der eine Haushaltung hat, oder gerne Obst isset, daran gelegen ist, solches, und den Unterschied zwischen bessern und schlechtern Sorten zu kennen.

Die Schweizerische Gesellschaft hat eine Nachricht von denen vornehmsten Fruchtbäumen drucken lassen (1170). Es ist dieses aber ein blosser Auszug aus dem Miller, und mich deucht nicht, daß die Baumzucht dasjenige Stück der Gärtnerey sey, worin dieser grosse und berühmte Gärtner am stärksten ist; Jene Anleitung scheinet daher nicht die ihr gegebene Benennung von vollständig zu verdienen.

Ich habe auch in diesem Theile eine Beschreibung von wilden Bäumen und Anlegung der Heisterkämpe und Pflanzschulen zu geben versprochen, und gedachte dero Zeit nur die ehedem bekanntgemachte Beschreibung (S. Hausv. T. II. S. 494. §. 196.) mit neuen Zusätzen und Verbesserungen abdrucken zu lassen; Nachdem ich diese aber bey weiterer Prüfung fehlerhaft und unvolkommen fand, so habe mich lieber entschlossen, eine neue ausführliche Abhandlung

lung auszuarbeiten, und der wilden Baumzucht einen eigenen Theil des Hausvaters zu bestimmen, der den Forstverständigen zum Handbuche dienen könne. Ich werde mich vornemlich bemühen, die Geschlechter und Arten, auch die deutschen Benennungen genauer, wie bisher geschehen, zu bestimmen, auch von denen neuern, seit kurzem bekannt gewordenen amerikanischen Bäumen hinlängliche Nachricht mitzutheilen.

Da nun eben eine anderweitige englische Auflage von des Millers grossem Gartenbuche unter der Presse ist, auch von der vorigen Ausgabe eine deutsche Uebersetzung herauskommt; der Ritter von Linne anbey zugleich uns eine neue Ausgabe von seinen Speciebus schenket, welche viele Veränderungen enthält, und sodann die letztere seyn soll; so will mit Bekanntmachung meiner Arbeit so lange warten, bis ich erst meinen Lesern die neuesten Namen und Anmerkungen von beyden anzeigen kann.

Schließlich muß noch vorschiedene, welche mich mit Zuschriften beehret haben, um Verzeihung bitten, wenn ihnen nicht ausführlich, oder erst spät, oder vielleicht gar nicht antworte; Ich mache mir ein wahres Vergnügen daraus, einem jeden nach seinem Verlangen zu dienen, wenn nur die Kräfte, die übrigen Geschäfte, und die vorfallende mannigfaltige Zerstreuungen, mir die dazu erforderliche Zeit übrig liessen,

und meinen guten Willen gegen einem jeden an den Tag zu legen, verstatteten.

Zudem, da ich meinen Aufenthalt zum öftern verändern muß, bleiben die Briefe zu Zeiten an dem einen Orte liegen, und es trift sich oft nach Jahr und Tag, daß solche bey meiner Zurückkunft allererst wieder auffinde. Unter andern habe ein aus Preussen oder Pohlen erhaltenes Schreiben verlegt, worin einige Nachrichten und Saamen verlanget wurden, welche gern übersandt hätte, wenn mir die gegebene Adresse erinnerlich wäre.

Ich wünsche, daß meine abwesende Gönner dadurch nicht abgehalten werden mögen, mir ihre Anmerkungen und Entdeckungen ferner mitzutheilen, welche jederzeit mit dem verbindlichsten Danke annehmen werde; Auch rathe denenjenigen, welchen ich auf die erste Anfrage kein Genüge leiste, daß sie nur dreiste zum zweyten oder drittenmale daran erinnern.

Hannover, auf Ostern 1767.

Otto von Münchhausen.

I.

Des

Hausvaters

Gedanken

bey der Gruft

seiner Freunde.

❀ ❀ ❀

Denn der Gerechten Tod giebt andern Lebens-Lehren.

Werlhoff.

Gedanken
bey der Gruft seiner Freunde.

Ich fange diesen Theil mit einer Abhandlung von einem traurigen Inhalte an, welche bey verschiedenen, die sie lesen werden, die kurz vorher gehabten und vielleicht kaum unterdrückten, ja noch wol gar in der Asche glimmenden betrübten Empfindungen von neuen rege machen und in Erinnerung bringen, auch wol gar Thränen auspressen dürfte.

Ich beurtheile aber andere nach mir. Mich deucht, uns beruhiget in einer heftigen Traurigkeit nichts mehr, als wenn wir uns des betrübten Vorfalles, wodurch solche veranlasset, zu Zeiten erinnern; solchem öfters nachdenken; unser Leid andern klagen, und alsdenn solche Freunde vor uns finden, von denen

wir überzeuget sind, daß sie aufrichtigen Antheil an unserm Schmerzen nehmen. Wann also meine Gedanken beym Durchlesen einen oder andern anfangs niederschlagen sollten, so gereichen sie in der Folge vielleicht zu einiger Aufrichtung und Beruhigung.

Es gehöret zu den Pflichten der Freundschaft, daß wir den Verlust solcher Freunde, die uns werth gewesen, nicht schlechtweg bedauren und betrauren, sondern daß wir ihr Angedenken bey uns zu erhalten und zu verewigen trachten; mithin die bey ihnen bemerkten vorzüglichen Eigenschaften zur Nachfolge auch nach ihrem Tode vor Augen behalten.

Oft hat es einen besondern Eindruck auf uns, wenn wir die Exempel von andern erzählen hören, welche in einer ähnlichen, oder wol gar noch stärkern Betrübniß gewesen sind.

Wenn wir auch die Geschichte von mehrern, über das Absterben guter Freunde empfindlich gerührten Personen zusammen halten, und recht erwegen; so werden wir finden, daß gemeiniglich diejenigen, bey denen die Betrübniß am heftigsten ist, am wenigsten Ursache dazu haben; oder daß ihnen die mehresten Gründe übrig bleiben, sich zu trösten und zu fassen. An der andern Seite hingegen, daß diejenigen, welche wahre Ursache hätten, betrübt zu seyn, sich am ersten finden. Es betrübet uns der Vorfall nicht sowol an sich selbst, als daß er nicht mit dem uns ausgedachten Plane überein kommt.

Meine Absicht ist nicht, eben eine zusammenhangende Betrachtung zu schreiben, ob und in wie weit es billig und erlaubt sey, sich über den Tod eines Freundes zu betrüben; oder die stärksten Gründe

hervor

hervor zu suchen, welche uns in einer Betrübniß aufrichten, oder andre Betrübte trösten können.

Die kräftigsten und besten Gründe haben in dergleichen Fällen nicht selten den wenigsten Eindruck. Ich werde also nur einige Betrachtungen mittheilen, welche mir bey dem Verluste guter Freunde eingefallen sind, und womit ich mich getröstet habe.

Wir dürfen auf unser eigenes Schicksal nicht gleichgültig seyn; wir würden aufhören Menschen zu seyn, wenn wir bey allem, was uns Gutes oder Böses begegnet, unempfindlich bleiben wollten.

Wir müssen also auch an dem Schicksale unserer Freunde Antheil nehmen, ihr Bestes zu befördern trachten; mithin uns daran, wenn es ihnen wohl gehet, ergötzen, und hingegen, wenn ihnen etwas widerwärtiges begegnet, die Betrübniß mit ihnen theilen.

Wenn wir die Gesellschaft eines guten Freundes, in dessen Umgange wir uns recht gefallen, nur auf eine kurze Zeit missen sollen, so ist uns dies schon empfindlich. Es ist also billig, daß wir bedauren, wenn uns ein vertrauter Freund auf ewig entzogen wird.

Aber in wie weit dürfen wir den Verlust eines Freundes betrauren? Hier fehlen die mehresten, oder wir schweifen gar zu gern aus.

Der eine betrübet sich auf eine übertriebene, der Gesundheit schädliche Art. Ein anderer giebt seine Betrübniß auf eine abgeschmackte Weise zu erkennen. Ein dritter verfällt in eine Schwermuth und Unempfindlichkeit. Ein vierter erträgt einen an sich herben Fall mit Gleichgültigkeit. Ein fünfter bleibt aufgeweckt, da er wegen der Folgen Ursach hätte, nie-

dergeschlagen zu seyn. Ein sechster will von keinem Troste wissen, da ihm Gelegenheit genug bleibt, woher er Trost nehmen kann. Was ist also zu thun, und wie beobachten wir einen rechten Mittelweg?

Wer ist wol, der sich nicht freuet, wenn ein Freund zu einem erhabnern, oder, nach unsern Begriffen, glücklichern Stand befördert wird? Wir frohlocken darüber, wünschen ihm Glück, und ergötzen uns an seinem Wohlstande.

Geht hingegen ein Freund in Campagne; wird er zu gefährlichen Geschäften gebrauchet; wissen wir ihn in einer grossen Gefahr, so beunruhiget uns solches; wir stehen in beständigen Sorgen; das Herz schlägt uns; wir begleiten ihn in unsern Gedanken Tag und Nacht, und beruhigen uns nicht eher, als bis wir ihn endlich aller Gefahr entnommen und in Sicherheit wissen.

Bleiben wir aber nicht, so lange wir leben, beständig Gefahren ausgesetzt?

So wie wir steigen, und zu einem eingebildeten Glück erhaben werden, steigen die Gefahren. Hundert widrige Vorfälle drohen uns täglich. Unser Lebenslauf ist voller Mühseligkeit und Verdruß. Der Tod ist derjenige glückliche Augenblick, der allen diesen Mühseligkeiten und Gefährlichkeiten ein Ende macht; Ja, was sage ich, ein Ende macht; der uns in den allerglückseligsten Zustand setzet, wo nichts als Freude ist, und zwar die allervollkommenste, unschuldigste Freude, wo wir von aller fernern Gefahr weit entfernet sind.

Dies ist die Herrlichkeit, wornach wir alle trachten. Ein längeres Leben bringet uns zum öftern auf einen ver-

verkehrten Weg, und setzet uns allerley Verführungen aus, die uns jener Herrlichkeit unwürdig und verlustig machen.

Hat also ein Christ nicht alle Ursache, sich aufrichtig zu freuen, wenn er seinen Freund zu diesem glücklichen Stande erhaben weiß?

Sollen wir nicht eine traurige Empfindung in solchem Falle ansehen, entweder als einen Zweifel, als ein Mistrauen gegen die Offenbarung, und gegen die göttlichen Verheissungen; oder als einen heidnischen Gedanken derer, die blos auf das gegenwärtige sehen?

Doch ich bin kein Geistlicher, und gedenke, da andere, als Geistliche, diese Materie vortrefflich ausgeführet haben, blos abzuhandeln, was mir meine eigene Vernunft und Erfahrung sagt.

An der andern Seite habe Exempel erlebet, daß bey den besten Christen alle Gründe des Christenthums vergebens gewesen, wenn sie recht gerühret waren.

Wir Menschen bleiben allemal Menschen, und halten uns an das Irdische; die mehresten werden sich noch eher durch einen irdischen Trost beruhiget finden.

Prüfen wir unsere Urtheile genau, so werden wir auf eine dreyfache Art fehlen.

1) Ein jeder Mensch sieht sich als das Ganze an, und macht darnach seinen Plan, daß alles so gehen soll, wie er es sich und seinen Umständen gemäß zu seyn glaubt.

2) Selten überwinden wir uns, alles aus einem allgemeinen Gesichtspuncte zu übersehen, und zu erwegen, daß wir sämtlich dazu beytragen müssen, um eine allgemeine Ordnung im Ganzen zu erhalten; daß

sich also das Ganze unmöglich nach eines jeden Privat-Gemächlichkeit richten kann.

3) Wir bilden uns also ein, daß uns so oft ein Unglück wiederfährt, als wir uns in unsern Zirkeln gestöhret sehen, und wenn ein von uns aufgebauetes flüchtiges Kartenhaus zerfällt, so denken wir, daß bereits das ganze Weltgebäude wanke.

Unsere Eigenliebe erlaubt uns nicht zu erwegen: ob nicht ein neues Gebäude, welches jenen Einfall veranlasset, weit schöner, prächtiger, dauerhafter, und brauchbarer sey; und ob wir uns nicht in der Folge weit mehr daran ergötzen und mehrern Nutzen und Bequemlichkeit davon haben werden, als wenn jenes hinfällige Kartenhaus stehen geblieben wäre, und wir uns stets hätten beschäftigen müssen, daran zu flicken, und es gegen die ihm drohenden Winde und Anfälle zu erhalten.

Wir müssen die unterschiedenen Gesellschaften von Menschen als so viele Theaters ansehen, wo einige eben agiren, die übrigen aber Zuschauer oder Handlanger abgeben.

Alle Menschen können nicht zugleich die nemliche Schaubühne betreten, einige werden zu dieser, andere zu jener Vorstellung gebraucht; die mehresten bleiben Zuschauer. Der eine freuet sich, und schätzet sichs für ein Glück, wenn er, um die übrigen zu unterhalten, den Schauplatz zu betreten berufen wird; Er sucht ein Vergnügen darin, durch seine Vorstellungen sich den Beyfall des Parterre zu erwerben, und ein Händeklatschen zu erwecken.

Andere suchen einen Vorzug dadurch zu erlangen, daß sie sich geruhig indessen hinsetzen, und aus der Ecke ihrer Loge denen Handlungen jener zusehen, solche criti-

critisiren, und am Ende ein entscheidendes beyfälliges oder widriges Urtheil fällen. Die mehresten gaffen blos umher, und erwarten, bis einer oder anderer von den Acteurs etwas vornimmt, was Gelegenheit giebt zu lachen oder zu zischen.

Diejenigen, welche auf dem Theater erscheinen, haben allemal das gefährlichste Spiel. Ein jeder Zuschauer ist nicht sowol bedacht, die Moralen, welche jene hersagen, und womit sie zu bessern trachten, zu bemerken, als vielmehr etwas ihm anstößiges oder misfälliges auszufinden, welches er lächerlich machen oder wobey er seinen Tadel auslassen kann.

Glücklich sind alsdenn die Acteurs, welche sich den Beyfall des Parterre nicht allein erwerben, sondern auch bis ans Ende unterhalten, mithin sich über allen Tadel erheben.

Wenn sich ein jeder Acteur nach seiner Phantasey selbst wählen könnte, was für eine Rolle er spielen wolle, so würden oft mehrere auf die nemliche Rolle fallen, und es würde unter den Acteurs nichts als Streit, Zank und Misgunst seyn. Derowegen sind Directeurs nöthig, welche die Rollen austheilen, und da in einer jeden Vorstellung allerley Rollen vorkommen, einer oder anderer Acteur aber nur die ersten einnehmen kann, so müssen sich die übrigen gefallen lassen, die geringern anzunehmen; denn sonsten könnte die Vorstellung nicht zu Stande kommen, und das Parterre würde nicht vergnüget. Die Pflicht eines jeden Acteurs ist sodann, 1) daß er sich bemühe, die ihm zugetheilte Rolle mit aller möglichen Geschicklichkeit zu spielen, so daß sich das Parterre an ihm ergötze und eine Zufriedenheit bezeuge; Mithin, falls es ihn einer bessern Rolle würdig erachten sollte, durch

seinen Beyfall den Directeur bewege, ihm solche künftig zuzutheilen. Er selber darf aber, wenn er auch gleich findet, daß ihm die gegenwärtige Rolle nicht anstehet, gegen den Directeur nicht murren, vielmehr soll er diesen durch Bezeigung seines guten Willens zu gewinnen trachten; anbey erwegen, was vor Recht er vor den übrigen Mitspielern habe, um für sich jedesmal eine angenehme Rolle zu behaupten, und die geringern und mühsamern jenen zuzueignen.

2) Ein jeder muß ferner erwegen, daß die Comödie nicht gespielet werde, um ihm eben eine angenehme Rolle zu schaffen, und vor den Zuschauern ein Ansehen zu geben, sondern daß das Schauspiel überhaupt vorgestellet seyn will, mithin daß ein jeder dazu das seinige beytragen muß.

3) Der Directeur kann nicht allemal lustige, den Acteurs angenehm fallende, Stücke vorstellen; sondern er muß zur Abwechselung auch traurige und ernsthafte Vorstellungen geben.

4) Alsdenn muß ein jeder Spieler sich auch gefallen lassen, wenn ihm eine traurige, verdrießliche oder höchst beschwerliche Rolle zugetheilet wird.

Die Zuschauer pflegen die Stärke eines Acteurs darnach zu beurtheilen, wenn er in einem Trauerspiele die Rolle eines Unglücklichen, Verzweifelten, oder Betrübten mit einem angenommenen Heldenmuthe lebhaft vorstellet, und alle ihm in den Weg gelegte Gefährlichkeiten und Unglücksfälle standhaft überwindet. Man hält denjenigen für den stärksten Acteur, welcher in den lustigen Rollen, so wie in den traurigen und ernsthaften, die Leidenschaften gleich natürlich vorstellet.

Wenn

Wenn hingegen einer, der in lustigen Stücken die Verliebten oder Bedienten zum allgemeinen Vergnügen der Zuschauer vorzustellen gewohnt ist, einmal in einem Trauerspiele auftreten muß, und alsdenn sich in seine Rolle gar nicht schicken kann, hölzern und gezwungen da stehet, und zu erkennen giebt, daß er nicht weiß, was er machen, und wie er sich geberden soll, so erwecket er bey allen Zuschauern kein Mitleiden, sondern einen Ekel oder Gelächter.

Doch man wird denken, was soll hier eine weitläuftige Abhandlung des Gleichnisses von den Schauspielen erweisen, da von der Traurigkeit über den Verlust der Seinigen gehandelt wird: Ich werde mich also nunmehro darüber erklären.

Ich bin gewohnt, meine Leser zuvor auf allgemeine Grundsätze und Betrachtungen zu leiten, woraus sie die übrigen Vorfälle beurtheilen, und wornach sie handeln müssen.

Nun beruhiget mich in allen Zufällen nichts mehr, als wenn ich mir vorstelle und erwege, daß unser ganzer Lebenswandel nichts anders als eine Reihe bald trauriger, bald lustiger Vorstellungen und Auftritte auf den unterschiedenen Schaubühnen der Welt sey. Wir können selten anordnen, was für Vorstellungen aufgeführet werden sollen: Die Beschäftigung derer, welche dergleichen Anordnungen haben, ist die allerbeschwerlichste, mühsamste und gefährlichste; Ein jeder hütet sich billig davor.

Selten gehet es gut, wenn wir uns selber einen Schauplatz, wo wir uns sehen lassen wollen, nebst einer bemerkten Rolle wählen, und solche, da es der Directeur nicht gut findet, ängstlich und mit Ränken suchen. Mancher wird darüber am Ende ausgezischet,

oder zu seinem Schimpfe von der Bühne wieder herunter geworfen, oder er hat gegen den Neid aller Mitspielenden zu kämpfen, wodurch ihm alles eingebildete Vergnügen bey seiner Rolle bitter genug gemacht wird.

Dem ohngeachtet pflegen wir nur gar zu gerne die Auftritte uns auszudenken, die wir spielen mögten, oder Mitspieler auszuwählen, mit denen wir gerne zugleich auftreten wollten. Wenn wir sodann unsern Endzweck erlanget zu haben glauben, so schlägt uns ein jeder Vorfall nieder, welcher uns von neuen etwas in den Weg legt; und wir glauben, daß uns ein empfindlicher Tort geschiehet.

Wenn wir auf den rechten Grund gehen, so bestimmet gemeiniglich die Eigenliebe unsre Traurigkeit; Wir beweinen unsre Freunde mehrentheils nur alsdenn, wenn wir durch ihren Verlust unsre Umstände verschlimmert finden, oder die gemachten Plane dadurch in Gefahr oder gar zerscheitert glauben. Ich sage gemeiniglich: denn ich kenne dergleichen Gemüther, welche aus einer wahren Zärtlichkeit und ohne alle Nebenabsichten an dem Ergehen der Freunde Antheil nehmen, und die alles Widrige, was ihren Freunden wiederfähret, ansehen, als wenn es sie selbst angienge. Dergleichen Empfindungen, wovon die Exempel eben nicht häufig sind, sind allerdings lobenswürdig, und Merkmahle eines wahren, treuen und aufrichtigen Freundes, den man verehren muß, und auf dessen Beystand in Nothfällen man sichere Rechnung machen kann. Ein anders aber ist, ob man an dem Ergehen eines Freundes überhaupt Theil nimmt, und ein anders, ob man sich über den Tod desselben ausserordentlich betrüben darf. Ich werde

mich

mich deutlicher machen, wenn ich die Fälle aus einander setze, wo wir vornemlich Ursache haben, den Verlust unserer Angehörigen zu bedauren.

1) Kein Todesfall scheint herber zu seyn, als wenn rechtschaffene Eltern ihren unmündigen Kindern in noch zarten Jahren entrissen werden, da diese den Beystand jener nicht entbehren können, und durch den Verlust in die traurigsten Umstände gesetzt werden. In solchem Falle sind die Kinder noch zu zart und flüchtig, ihr Unglück zu empfinden; Sie sehen solches mit gleichgültigen Augen an. Ein kleines Spiel zerstreuet ihre ganze Betrübniß: Ich habe erlebet, daß Kindern der Verlust, welchen sie eben erlitten, zu Gemüthe geführet ward; sie fragten ängstlich, ob sie denn künftig noch satt zu essen bekommen würden, und als man sie versicherte, daß sich so viel finden würde, liessen sie sich nichts weiter anfechten, setzten ihre kleinen Spiele fort, und ergötzten sich an den Traueranstalten, und der neue schwarze Rock nebst den vielen brennenden Lichtern war für sie eine neue Herrlichkeit und angenehme Veränderung.

2) Ein anders ist, wenn die Kinder bereits erwachsen sind, aber die Eltern in den Jahren verlieren, da sie derselben zu ihrer künftigen Versorgung noch am mehrsten nöthig zu haben scheinen; Auch hier sind die Exempel wohlgesitteter Kinder rar, welche den Verlust recht einsehen, und eines Trostes nöthig haben; Bey den mehrsten ist das Jugendfeuer noch zu stark und in vollem Lodern: Viele werden sich eher freuen als betrüben, daß sie nun ihre eigene Herren werden, von Niemanden weiter abhangen, und mit dem elterlichen Vermögen frey schalten können. Ich brauche mich also bey diesen nicht weiter aufzuhalten.

3) Grösser

3) Gröſſer und nagender iſt hingegen die Betrübniß bey Eltern, wenn ſie ihre Kinder vor ſich abſcheiden ſehen, ſonderlich wohlgerathene Kinder, an denen ſie nichts als Freude erlebt haben, und an deren Umgange ſie noch ferner ſich zu ergötzen hoffen können. Die Begierde unſer Geſchlecht fortzupflanzen, iſt eine, zu Erhaltung des menſchlichen Geſchlechts, unentbehrliche Neigung. Es iſt ferner in der Natur gegründet, daß Eltern ſich die Erziehung und Erhaltung ihrer Kinder angelegen ſeyn laſſen. Wenn wir aber fordern, daß GOTT die Kinder, die er einmal beſcheret hat, uns auch erhalten ſoll; ſo ſcheinet es ſchon, daß wir uns vergehen, und der Vorſicht Geſetze vorſchreiben; und wenn wir unſere Güter nur vorzüglich ſolchen hinterlaſſen wollen, zu deren Daſeyn wir Gelegenheit gegeben haben, ſo iſt dies eine Folge von unſerer Eigenliebe.

Wir können nicht über unſer Leben, noch weniger über unſerer Kinder Leben, beſtimmen; Wir müſſen als Chriſten eine alles regierende Vorſicht annehmen; Nichts geſchiehet von ohngefehr. Wir bemerken im Groſſen eine unverbeſſerliche Ordnung. Unſere Kinder erziehen wir, um ſie zu einem glücklichen Leben zuzubereiten, und daß, wenn ſie auf den Schaubühnen dieſer Welt lange erſcheinen ſollen, dieſelben zu den beſten Rollen gebraucht werden können.

Können wir aber etwas dagegen einwenden, wenn die Vorſicht ſie entweder gar nicht, oder nur auf eine kurze Zeit auftreten laſſen will. Es iſt vielleicht kein Exempel, daß ein Vater ſich betrübet, und ſeinen Sohn beweinet hat, wenn der Sohn zu einer wichtigen, aber mühſamen und gefährlichen Ehrenſtelle erhoben worden; Wird wol jemand in ſolchem Falle

den einen oder andern bedauren? Nein, man wird vielmehr einen Schwarm von Gratulanten wahrnehmen, und im Grunde hätte ein solcher Vater Ursache, sich über das Schicksal seines Sohnes, welches ihn unendlichen Gefahren, Verdruß, Sorgen und Verantwortung ausetzet, zu bekümmern und zu beunruhigen.

Ich erinnere mich irgendwo eine Erzählung gelesen zu haben, daß ein Vater seinen überaus wohlgerathenen Sohn verlieret, von dem er die größte Hoffnung gehabt hat; Er ist darüber untröstlich und murret über die Vorsicht; diese erscheinet ihm im Traume, und zeiget in der Ferne alle die Gefahren und Verführungen, welchen der Sohn, wenn er am Leben geblieben, ausgesetzt gewesen wäre, und was er, der Vater, selber für Misvergnügen und Unannehmlichkeiten auszustehen würde gehabt haben. Er wird dadurch überzeugt, daß er sich sehr unrecht gegen die Vorsicht aufgelehnet habe, die aus wahrer Liebe und Vorsorge für ihn und zu des Sohnes Besten, diesen so früh weggenommen hat.

Ein anderes Exempel aus meiner eigenen Verwandschaft bleibt mir allemal gegenwärtig: Eine Mutter hatte den einen von ihren Söhnen zu ihrem Lieblinge erwählet; Es war auch in der That ein gar schönes, artiges, liebenswürdiges Kind, welches alle Hoffnung von sich gab, und vor seinen übrigen Geschwistern vieles voraus zu haben schien. Dieses liebe Kind ward tödtlich krank; die Mutter wollte verzweifeln; Sie flehete GOTT Tag und Nacht auf den Knien an, daß er ihr nur dieses Kind erhalten mögte; Sie glaubte, daß ihr das größte Unrecht widerführe, wenn sie noch einige Tage in Ungewißheit

bleiben

bleiben müßte, ob ihr Bitten würde erhöret werden: Ihr Wunsch ward erfüllet, der liebe Sohn ward gesund; Wer war froher wie die Mutter. Was erfolgte aber? aus diesem so viele Hoffnung gebenden Kinde ward ein ungerathener Mensch, welcher der Mutter in der Folge hundert Herzeleid veranlassete, und sie zu Tode ärgerte.

Ein geschickter Geistlicher richtete eine, über den Verlust einer einzigen Tochter innigst betrübte Mutter mit dem Spruche auf: **Was ich thue, das weissest du jezt nicht, du wirst es aber hernach erfahren**, Joh. XIII. v. 7. Mögte dies doch bey allen denenjenigen Eindruck machen, die sich zu Anfang in den verborgenen Wegen des Höchsten nicht finden können.

Manchem gehet es nahe, daß er denjenigen, dem er sein Vermögen bestimmet hatte, vor sich weg sterben siehet. Er weiß aber nicht, daß die Vorsehung darüber schon längst anderweitig bestimmet hat, daß solches in andere Hände kommen soll, die bessern Gebrauch davon machen werden.

Ich kann hier wieder obiges Gleichniß anführen; Der Schauplatz wird allemal angefüllet; Wir können aber nicht begehren, daß wir selbst eben die Acteurs stellen wollen.

4) Eine gegründete Betrübniß wird weiter erwecket, wenn wir wahre Gönner, Freunde, Beschützer oder Beförderer verlieren; ob wir gleich unsern Kummer mehrentheils darnach zu mäßigen pflegen, wie wir unsere eigene Umstände dadurch mehr oder weniger verschlimmert glauben; So daß es gemeiniglich gehet, wie jener in der Comödie antwortete: Und was ist es denn mehr, wenn ich umkomme, so

werde

werde ich heute bedauret, morgen begraben, und übermorgen spricht kein Mensch mehr davon.

5) Ein wahrer, Thränen und eine allgemeine Betrübniß verdienender Verlust ist, wenn Helden, indem ihr fechtender Arm zu Beschützung des Vaterlandes eben nothwendig ist, ihr Leben einbüssen müssen.

Wer beweinet aber einen auf dem Bette der Ehren bleibenden Streiter leicht weiter, als in so weit er für seine Person dadurch einen Freund oder Versorger verlieret? Wir vergiessen zu Zeiten Ströme von Thränen über den Tod einer einzelnen, vielleicht gar entbehrlichen Person, und sehen die todten Körper vieler hundert braver Leute, an deren Erhaltung dem Staate gelegen gewesen wäre, mit Gleichgültigkeit auf dem Schlachtfelde liegen.

Es kommt uns gar zu kläglich vor, wenn wir einen einzelnen Menschen eines gewaltsamen Todes sterben sehen, dem wir nach unserer Einbildung ein längeres Leben gönnen wollen, und erzählen vielleicht mit Vergnügen, wie viel in einer Schlacht geblieben sind.

Empfindliche Gemüther zeigen zu Zeiten ein grosses Mitleiden, wenn ein des Todes würdiger zu Gericht geführet wird; und ein commandirender General muß oft mehrere hunderte braver Leute ausschicken, um sie todt schiessen zu lassen, und niemand bedauret sie, weil sie sich einmal dem Soldatenstande gewidmet haben. Wenn im Kriege tausend mörderische Kugeln die gegen uns Streitenden tödten, so wird nichts daraus gemacht, wenn aber eine einzige Kugel davon von ohngefehr einen Weichling trift, der zu wollüstig gewesen, um sich den Strapazen des Krieges auszusetzen, oder dem es an Herz gefehlet; so würde es als ein bemerkliches Unglück gewiß erhoben werden.

6) Ein ähnlicher Fall, der allgemeine Bekümmerniß verdienet, ist, wenn wahre Stützen und Väter des Landes durch einen frühzeitigen Tod weggenommen werden, von welchen das Wohl des ganzen Landes und aller Einwohner abhanget. Dergleichen Verlust wird aber selten recht beherziget, ausser von solchen, die sich in ihrem Plane zurück gesetzt sehen, und gehöret nicht mit unter die Fälle, wo man die heftigste Betrübniß wahrnimmt.

Wie wenige Patrioten erwegen in solchen Fällen das Schicksal des Vaterlandes? Man wird mehr eine Unruhe und Furcht für die Folgen, als eine Traurigkeit wahrnehmen.

7) Ist ja ein Fall, wo eine wahre, billige, und gegründete Traurigkeit eintreten kann, so ist es, wenn eine recht glückliche Ehe getrennet wird.

Den Eindruck, den eine solche Trennung verursachet, können nur diejenigen lebhaft beurtheilen, welche das Glück haben, glücklich verheyrathet zu seyn, und das Vergnügen zu empfinden, welches der angenehme Umgang zwischen zwey sich zusammen schickenden Ehegatten erwecket, wie süß es ist, wenn solche in der größten Einigkeit zusammen leben, sich in allen Fällen beystehen, und das Leben erträglich machen.

Nichts ist beweglicher, als die Rührungen zu lesen, welche verschiedene Männer bey dem Verluste ihrer zärtlich geliebten Ehegattinnen empfunden haben, und die von ihnen in lebhaften Gedichten auf die beweglichste Art ausgedrucket worden.

Was hat aber nun der überlebende zu thun, wenn ihm sein geliebter Ehegatte von der Seite gerissen wird? Hat nicht im Grunde die Eigenliebe den größten Antheil an seiner Betrübniß. Zwo Ueberlegungen werden

den den Grad von dieser gemeiniglich bestimmen. Man erweget erstlich, in wie weit durch diesen Verlust seine eigene Umstände verschlimmert werden, da man sich des bisher genossenen angenehmen Umganges und Beystandes auf ewig beraubet siehet. Wir glauben, es wäre nun in der Welt kein weiteres Vergnügen für uns übrig. Es fällt uns hart, uns zu zwingen, und uns in eine neue Lebensart, in eine neue Gewohnheit zu schicken. Zweytens pflegen uns die Folgen schröcklich vorzukommen, wann wir bedenken, daß uns die Last der Kinderzucht, der Verwaltung der Güter, aller häuslicher Geschäfte, um die der Ueberlebende sich vorhin vielleicht gar nicht bekümmerte, jetzt allein oblieget; daß wir also statt der vorhin genossenen Annehmlichkeiten uns künftig in lauter Sorgen und beschwerliche Geschäfte verwickelt finden.

Gesetzt nun, des Ueberlebenden Umstände sind merklich verschlimmert worden; soll er sich denn durch ein unmäßiges und anhaltendes Trauren, Weinen und Klagen sein Leben noch unerträglicher machen? Hat er denn ein Recht zu verlangen, daß er die auf dem allgemeinen Schauplatze der Welt gespielte angenehme Rolle beständig spielen wolle?

Kann er sich gegen die Vorsicht und deren weise Absichten auflehnen, wenn sie zu seinem eigenen Besten ihm eine andere Rolle zuzutheilen, oder ihn von einer erhabenern Schaubühne auf eine geringere zu versetzen, gut findet?

Wenn wir in Unglück gerathen, dürfen wir nicht unempfindlich seyn; wir thun vielmehr wohl, zu überlegen, ob wir es nicht als eine wohlverdiente Strafe anzusehen Ursach haben. Aber bey einem uns betroffenen Unglück zu denken, daß gar kein Glück, kein

weiteres Vergnügen für uns übrig sey; ist übertrieben.

Die erste Empfindung in dergleichen Verluste ist natürlich und billig; solche aber lange vorsetzlich zu unterhalten, gar keinen Trost hören noch annehmen zu wollen; durch ununterbrochenes übermäßiges Trauren und Klagen seine übrigen Kräfte aufzureiben, den Körper abzumatten, die Gesundheit in Unordnung zu bringen, mithin sich seinen Freunden lästig und der Welt unnütz zu machen, und für sich selbst nur zur Marter zu leben, ist wirklich strafbar zu nennen, und wird noch strafbarer und unverantwortlicher, wenn Kinder nachbleiben, oder weitläuftige Güter vorhanden sind, welche des Ueberlebenden Aufsicht jetzt um so nöthiger haben.

Statt also seine Zeit mit Trauren und Wehklagen zuzubringen, sollte man vergessen, was man vor eine Rolle gespielet haben würde, wenn man in den vorigen Umständen geblieben wäre, und sich vielmehr desto geschäftiger bezeigen, um die neue Rolle gehörig zu erfüllen, und auf diese Weise der Welt und den Unsrigen nütz zu werden.

Noch einer Art des Verlustes muß 8) erwehnen, welcher die heftigsten Leidenschaften zu erregen pfleget; nemlich wenn einem Verliebten seine Geliebte entrissen wird. Hier bemerkt man oft am meisten ausschweifende Gemüthsbewegungen, Verzweifelung, Melancholey. Die Geschichte von einem Comte de Comminge sind gar zu bekannt, um ihrer hier zu erwehnen. Der Grund von dergleichen Ausschweifungen ist die Vorstellung eines zukünftig zu genieſſenden Vergnügens, und eine unordentliche, gemeiniglich strafbare, Liebe.

Ueber-

Uebertriebene Traurigkeiten dieser Art kommen andern, die keine Empfindungen von der Liebe haben, mit Recht läppisch vor, und ich weiß nicht, ob eine zu weit getriebene Betrübniß in andern Fällen eher zu entschuldigen ist.

Aus dem angeführten ziehe man vielmehr diese Folgen, welche die Erfahrung bestätigen:

1) Bey denenjenigen Todesfällen, wo man sich billig am mehresten betrüben sollte, pflegt die Betrübniß am geringsten zu seyn.

2) Diejenigen, welche die größte Ursache haben, sich zu betrüben, finden sich gemeiniglich am ersten.

3) Diejenigen, welche sich am heftigsten betrüben, haben dazu oft am wenigsten Ursache, oder es bleiben ihnen an der andern Seite die mehrsten Gründe übrig, sich wieder zu fassen und zu trösten.

4) Wir sollen also als vernünftige Menschen darauf bedacht seyn, nicht sowol eine bey uns rechtmäßig entstandene Traurigkeit zu nähren, als vielmehr uns dagegen aufzurichten.

Aber womit trösten wir uns am besten? Gemeiniglich werden wir bemerken, daß die triftigsten aus der Religion und der Vernunft genommenen Trostgründe auf ein betrübtes Gemüth den schwächsten Eindruck machen, und daß hingegen Vorfälle, oder Ueberlegungen, von denen man nicht glauben sollte, daß sie Trostgründe abgeben könnten, zur Ermunterung und Aufrichtung gereichen.

Ich könnte eine ganze Abhandlung schreiben, wenn alle mir bekannte Exempel von besondern Gründen, womit sich Betrübte getröstet haben, samlen wollte; Es mag genug seyn, hier ein Paar davon anzuführen, welche mir eben beyfallen.

Ein Officier ward auf einem Marsche und auf freyem Felde bey einem plötzlich aufgestiegenen Gewitter durch einen Donnerschlag vor dem Regimente getödtet. Dieser Zufall erweckte bey dem ganzen Regimente einen schreckhaften Eindruck, wie sie diesen jungen Menschen, welcher ziemlich jugendlich wild gelebet, und durch seine kurz vorher geführten Reden zu erkennen gegeben hatte, daß er nichts weniger als zu einem so plötzlichen Abschiede bereit sey, auf einmal erblaßt neben sich liegen sahen. Man verheelte der Mutter sorgfältig die plötzliche und schreckhafte Todesart des Sohnes, und schrieb ihr, er wäre an einem hitzigen Fieber gestorben. Die Mutter, welche des Sohnes Lebensart kannte, war untröstlich und konnte sich nicht fassen, bis sie nach einigen Tagen von einer treuherzigen alten Freundin besuchet ward, welche bey Anbringung ihres Trauerkompliments besonders bedaurete, daß der Sohn ein so trauriges Ende nehmen, und vom Gewitter erschlagen werden müssen. Die Mutter wachte gleichsam aus dem Schlafe auf, und fragte freudig: Was sagt sie, ist mein Sohn vom Gewitter erschlagen! sollte das wol wahr seyn? Als jene erwiederte; O ja! rief die Mutter frolockend aus: GOtt Lob und Dank! Wenn mein Sohn vom Gewitter erschlagen ist, so ist er wol selig gestorben; Denn, wenn ein Gewitter am Himmel steht, wer denkt denn nicht an unsern HErrn GOTT. Gleich als wenn zur Seligkeit nichts weiter nöthig wäre, als im letzten Augenblick einen frommen Gedanken zu GOTT zu schicken.

In dem letztern Kriege ward ein sehr geschickter und in der ganzen Armee geliebter General zugleich mit seinem Oberadjudanten, einem Vetter von ihm, durch

durch einen unglücklichen Kanonenschuß getödtet. Eine Schwester des ersteren war über den Verlust zweener verdienter Männer, welche fast die einzigen von ihren noch übrigen nächsten Anverwanten waren, zum äussersten betrübt; nach ein paar Tagen ward sie von einer zwoten Schwester besucht, um sich gemeinschaftlich das Leid zu klagen: Sie fingen ihre Unterredungen mit der Frage an, was GOTT wol für Absichten haben könnte, ein paar Leute aus der Welt zu nehmen, die dem Vaterlande nützliche Dienste leisten könnten, und dagegen so ein paar alte Gesichter leben zu lassen, die der Welt nichts mehr nütze würden, und gar füglich abkommen könnten: Ihre Selbstprüfung gab ihnen Gelegenheit sich aufzumuntern, und ihr Herzeleid zu vergessen.

Eben die nemlichen verlohren einige Jahre nachher eine entfernte Freundin, deren Erziehung sie sich als einer Tochter angenommen hatten, und die jetzt glücklich verheyrathet war, und konnten sich gar nicht darüber fassen. Aus ihrer, eine wahre Zärtlichkeit allein zum Grunde habenden ausserordentlichen Betrübniß hätte man urtheilen sollen, daß das größte Unglück ihnen begegnet sey, da ihnen der Verlust ziemlich gleichgültig seyn können, indem ihnen nichts als eine entfernte Freundin abgieng, deren Tod keine Folgen für sie hatte.

Eine gewisse, sich durch mehrere lächerliche Gebräuche anstößig machende Sekte erlaubet gar nicht, seine Verwanten oder Freunde zu betrauren oder zu beklagen; Sie begraben vielmehr ihre Todten mit Musik und stellen öffentliche Freudenbezeigungen an, weil sie von der Seligkeit ihrer Verstorbenen versichert

seyn, und dieselben zu der größten Herrlichkeit erhaben wissen wollen.

Es ist dies wieder übertrieben, und scheint gegen die Menschlichkeit zu seyn; Wir weichen aber bey jeder Gelegenheit nur gar zu gern von einer oder anderer Seite ab. Glücklich wären wir, wenn wir ein Mittel beobachten könnten, so, daß wir die Verstorbenen zwar beklagen, aber bedenken, daß sie wohl aufgehaben sind, daß wir ihnen sehr mit Unrecht ihre Ruhe misgönnen, und daß wir sodann uns nicht weiter dabey aufhalten müssen, was wir gewesen seyn würden, wenn sie am Leben geblieben wären, sondern unsern Plan machen, was wir nunmehro, da wir allein sind, vor eine Rolle zu spielen haben, um die Absichten der Vorsicht zu erfüllen.

Wie nun ein jedweder billig Ursach hat, seine ganze Lebenszeit über auf sein Ende zurück zu sehen, und zu bedenken, daß er sterblich ist; also handelt er dabey insbesondere vernünftig, wenn er sich allemal in der Verfassung erhält, daß seine Anverwanten und Freunde sich dermaleinst über sein Absterben zu betrüben, keine rechtmäßige Ursache finden. Dieses geschiehet

1) Wenn er seinen Lebenswandel so führet, daß die Hinterbleibenden wegen des Schicksals nach dem Tode unbesorgt seyn können.

2) Wenn er bey Zeiten dafür sorget, daß er die Seinigen nicht in kümmerlichen dürftigen Umständen hinterläßt.

3) Wenn er alle seine Sachen in guter Ordnung erhält.

4) Wenn er, da über seinen Nachlaß Unruhe und Streit entstehen könnte, frühzeitig und bey ganz ge-

gesunden Tagen durch eine vernünftige wohl überlegte Anordnung vorzubeugen suchet.

Wir bringen unsere Tage noch einmal so angenehm zu, wenn wir uns in der Verfassung erhalten, daß wir unser Lebensziel geruhig erwarten können, ohne daß wir, wenn wir auf das Vergangene zurück sehen, so lange gelebt zu haben bereuen, noch uns vor unser Ende und die Folgen fürchten dürfen.

Wir suchen nur einen Verzug im langen Leben, und bedenken nicht, daß es besser sey, kurz und nützlich gelebt zu haben. Rousseau sagt: L'Homme qui a le plus vécu, n'est pas celui qui a le plus senti la vie; Und ein anderer Poet drucket sich also aus:

La mort est-elle un mal? elle qui des tourmens
Est le remède sûr, & la fin salutaire.
Qui souhaite vivre longtems
Souhaite une longue misere.
Voici sur cet article une reflexion
Digne de l'Ecuyer du fameux Don Quichotte
La vie est ici bas une procession
Plus elle est courte, & moins nous amassons de crotte.

Theatre de Panard.

Alles kommt darauf hinaus, daß wir überall eben keine Ursache haben, ein langes Leben, so wenig für uns selbst als für unsere Freunde, ängstlich zu wünschen, und als ein besonderes Glück anzusehen. Können wir uns aber hievon erst überzeugen, so werden wir einen frühen Tod niemalen als ein grosses Unglück betrachten, und uns eher fassen.

Doch die mehresten fassen sich nur gar zu leicht, und gemeiniglich wird das Andenken der Freunde sehr bald erloschen.

Ich rechne es mit unter die Fehler unserer Zeiten, daß man gar zu wenig bedacht ist, das Andenken der Verstorbenen zu erhalten, und wir werden dadurch künftig manchesmal in Verlegenheit gesetzt werden, wenn es auf einen Beweis der Genealogien, der Ahnen oder der Wapen ankommt.

Vor diesem wurden grosse Leichenbegängnisse angestellet, Personalien gedruckt, Denkmähler und Epitaphia aufgerichtet; Man mahlte an Schränken, Thüren und Kisten die Wapen und Namen, woher man Beweise nehmen kann. Woher sollen aber diese künftig erfolgen, da jetzt alles dises aus der Mode ist?

Ich erinnere mich, mehrmalen das Urtheil gehöret zu haben, daß es für unsere Zeiten ein grosses Glück sey, daß die sonst gewöhnlichen grossen Zusammenkünfte in den Familien bey Leichenbegängnissen, Kindtaufen und Hochzeiten aufgehöret hätten; Es gereichten aber solche zu mehrerer Einigkeit unter den Verwandten; man lernte sich besser kennen; bey solcher Gelegenheit wurden manche Zwistigkeiten abgethan; das Geld blieb im Lande und gereichte zur Aufnahme des Landes.

Jetzt verfallen wir auf andere Arten der Verschwendung, welche mehr lästig sind, und das Geld zum Lande hinaus schicken: Wir machen prächtige Särge, womit wir die Todten in aller Stille in die Erde scharren, und wer nach hundert Jahren einen Beweis von Groß- oder Elter-Vater her nöthig hat, wird kaum, daß diese existiret haben, wenigstens nicht, wenn und wie sie gestorben sind, zeigen können.

Ein grosses Gepränge, welches dem Todten zu Ehren angestellet wird, ist freylich thöricht; Panard sagt mit Recht:

Quel

Quel bien procure au mourant ce grand bruit
qu'on achète.
Tout ce tintamare éloquant
Que l'on fait ordinairement;
Lorsqu'en son dernier gite un Fossеur le jette?
Qu'on donne aux défunts quelque son
Je le veux bien, j'y vois quelque raison:
Mais secouer cloche & sonnette;
Faire un jour tout entier din dan don, din dan don.
A quoi ce tapage est il bon?
Convient il d'étourdir ainsi tout un canton
Et de mettre en terre une squelette
A double & triple carillon?

Ich behaupte aber, daß es besser wäre, wenn wir mehr Nachrichten von den Verstorbenen und ihrem Lebenslauf bekannt machten, und ihr Gedächtniß daher erhielten. Ich werde derowegen hier kurze Erwehnung thun von einigen Freunden, die seit wenig Jahren bald hinter einander verlohren habe, deren Andenken billig verewiget werden sollte, und von denen ich sagen kann:

Semper eris mecum; memorique hærebis in ore.
Ovid.

Den ersten Verlust erlitte ich am 9ten May 1750 an einem Freunde, dessen Asche ich noch in der Erde als einen Vater verehre, da er sich meiner von Kindheit an treuer als ein Vater annahm, und mich auf die liebreichste Art anführte und unterrichtete, so daß ich ihm allein alles, was ich weiß und bin, zu danken habe.

Er war von Jugend auf lebhaft und aufgemuntert, zugleich aber von einem so gesetzten Wesen, dergleichen

gleichen ich bey wenigen jungen Leuten bemerket habe. Er nahm an allen jugendlichen Vergnügen Antheil, blieb aber allemal in gewissen Schranken. Mit jungen Leuten war sein Umgang lebhaft und munter, und mit ernsthaften zeigte er ein gesetztes geschäftiges Gemüth. Dadurch und durch sein ernsthaftes Wesen, erwarb er sich bey einem jeden Liebe, Zutrauen und Achtung. Wenige werden sich rühmen können, eine so allgemeine Liebe sich erworben und unterhalten zu haben.

Er hatte auch kaum seine Universitäts-Jahre vollendet, als er sofort eine Bedienung erhielte. Nachdem er zu verschiedenen andern Geschäften gebraucht, und weiter befördert war, gieng er im zwey und dreyssigsten Jahre nach Wien als Gesandter; mit dem vier und dreyßigsten ward er als Minister zurück berufen, und ein jeder der ihn recht kannte, muß bedauren, daß dem Vaterlande ein Mann von so vieler Aufrichtigkeit und Einsicht so früh und im vier und vierzigsten Jahre seines Alters entrissen worden.

Unter vielen andern vorzüglichen Eigenschaften habe vornemlich bey ihm eine gewisse Fertigkeit bewundert, sich von allen und jeden Geschäften, wenn sie ihm auch gleich auf die dunkelste Art vorgetragen wurden, einen deutlichen Begriff zu machen; die Hauptpunkte, worauf alles ankam, heraus zu suchen; einen zutreffenden Entschluß zu nehmen, und zugleich die Gründe, worauf sich sein Entschluß fussete, kurz, deutlich, nachdrücklich und überzeugend zu fassen; mithin die ihn um Rath fragende hinlänglich zu unterrichten, was sie zu thun oder zu lassen hätten.

Eine andere lobenswürdige Eigenschaft besaß er, daß er gar zu gerne seinen Freunden dienen mogte:

Er

Er hatte kein grösseres Vergnügen, als wenn er etwas aussinnen konnte, um Freunden eine unvermuthete Freude zu machen, oder in ihrem Anliegen hülfreiche Hand zu leisten, sollte es auch mit seiner größten Beschwerde geschehen.

Noch eine ihm fast allein eigene Eigenschaft, welche nachzuahmen ich mehrmalen vergebens bemühet gewesen bin, war seine Kunst Hauszuhalten. Schon als ein junger Mensch machte er den genauesten Ueberschlag, was er jährlich einzunehmen hatte, und wie viel er also monatlich ausgeben konnte; Er richtete darnach alle Ausgaben ein, daß er erst das nothwendige bestritte, zu seinem Vergnügen oder behuf des entbehrlichen aber nichts anwandte, bevor er nicht versichert war, daß ihm dazu etwas übrig blieb; Keinen Heller wandte er anders als nutzbar an; Nirgends ließ er es an etwas fehlen, und seine wenige Einnahme wußte er so klug zu vertheilen, und davon so guten Gebrauch zu machen, daß er auf eine seinem Stande gemässe Art groß und gewissermaassen prächtig lebte, und nicht allein auskam, sondern jährlich noch etwas übrig behielte; da das Publicum ihn für einen Verschwender hielte, der jährlich Schulden machen müßte.

In allen seinen Handlungen gieng er gerade aus, und konnte nichts weniger als Umwege leiden. Nie ließ er jemanden mit einer zweifelhaften Antwort von sich; Er sagte deutlich, ob, oder wie, und in wie weit er helfen könne oder nicht; Man hörte daher von ihm lieber eine trockne abschlägige Antwort, als wenn er mit gezwungenen höflichen Worten eine ungewisse zweifelhafte Hoffnung gegeben hätte.

In den kitzlichsten Staatsgeschäften war er gemeiniglich glücklich, den besten Weg einzuschlagen, und die Folgen, wie sie kamen, voraus zu sehen; selbst die mislichsten Fälle konnten ihn nicht lange in Verlegenheit lassen, ohne sich zu einem gewissen Entschluß zu bestimmen; Ich habe vielmehr mehrmalen Gelegenheit gehabt, zu bewundern, daß sein Geist in solchen Fällen am allermunterstен war.

Dem Ansehen nach schien er die allergesundeste Leibes-Constitution zu haben; man hätte ihm ein langes Leben zutrauen sollen, da er von Jugend an nie von einer Krankheit etwas wußte. Sein Körper aber erhielt einen innerlichen Fehler, es setzte sich zum Geschwür, und er mußte viele Monate lang elend daran leiden; Er sahe sich allgemählig selber sterben, und behielte bis an sein Ende seinen grossen Geist.

Wie er in allen Handlungen das Ende vor Augen hatte, und sich von Anfang der Krankheit an, den Tod als möglich vorstellte, so hatte er auch alle seine Sachen in Ordnung gebracht, und es war ihm dieses um so leichter, da er jederzeit der ordentlichste Mann war, und keine Unordnung ausstehen konnte: Ein jedes Papier lag an seinem Orte; er hatte, wie es nach seinem Tode gehalten werden sollte, verordnet, und fertigte, ohnerachtet der grausamsten Schmerzen, welche er ausstand, noch alle Geschäfte bis an die letztern Tage vor seinem Ende aus.

Sein Verlust war mir um so schmerzhafter, da es der erste und einzige traurige Vorfall war, den ich bis dahin in meinem Leben gehabt hatte: Doch rührte der Tod selber mich nicht so sehr, als ein anderer kurz vorhergehender Auftritt, der mich zu jenem Verlust zubereitete. Ich ward nemlich von den Aerzten abgesandt,

gesandt, der Gemahlin anzubringen, daß nunmehro alle Hoffnung vorbey sey, und das Ende bald erfolgen würde. Ehe ich Gelegenheit hatte, es zu sagen, äuserte sie sich, daß es recht wäre, als wenn sie in den Himmel erhoben würde, und von neuem anfinge zu leben, wenn sie sich nur die mindeste Hoffnung machen könnte, daß der Mann besser werden mögte. Ich machte meine Anmerkung, wie beruhigend es für uns ist, daß wir das uns nahe bevorstehende Schicksal nicht voraus wissen, und uns noch das beste vorstellen und hoffen können, wo keine Hoffnung übrig ist; ich fand also besser, ihr die wenigen übrigen Stunden noch die geringe Hoffnung zu lassen.

Durch den noch den nemlichen Abend erfolgenden Tod ward eine der allerglücklichsten und vergnügtesten Ehen getrennet, und die nunmehrige Witwe war bey ihrem sonst gesetzten Wesen darüber um so mehr untröstbar, als sie eben in der Zeit ihre Niederkunft erwartete. Ihr gröster Trost war, daß sie bey sich eine schwache Brust und den Ansatz zur Schwindsucht bemerkte, also hoffen könnte, sich bald einander wieder zu sehen. Sie ward zwar glücklich entbunden, ihr Körper nahm aber allmählig ab, und sie starb sechs Jahr nachher am 7ten May 1756. Sie war eine der würdigsten Frauen, welche ich gekannt habe, von vielem Verstande, grossem Geiste und besonderer Geschicklichkeit; unfähig, den geringsten Menschen zu beleidigen; stets geflissen, andern zu dienen und sich gefällig zu machen; eine Feindin aller Eitelkeit und Verschwendung.

Eine doppelte Verwandtschaft und eine genaue Freundschaft verband uns zusammen; der Abschied mußte also höchst schmerzhaft seyn. Es blieb mir

nun

nun nichts übrig, als die den beyden Verstorbenen schuldige Hochachtung und Dankbarkeit, auch nach ihrem Tode durch eine übernommene Vorsorge derer vier hinterbliebenen nunmehr verwaiseten Kinder an den Tag zu legen, welche alle Hoffnung von sich geben, daß sie in die Fußstapfen so würdiger Eltern treten werden, deren Segen auf ihnen ruhen muß.

Drey Jahre nachher mußte ich das Absterben der treuesten Mutter erleben. Ein Verlust, der mich um so mehr rührte, weil vornemlich eine gar zu grosse Zärtlichkeit gegen mich ihr Ende beschleunigte. Sie sahe in den damaligen Kriegeszeiten die Güter mehrmalen den Anfällen des Feindes ausgesetzt, und meine eigene Person in Gefahr. Die dadurch bey ihr beständig unterhaltenen Unruhen und Sorgen matteten den ohnehin schwächlichen Körper ab, daß er in eine Auszehrung verfiel.

Sie war eine ungeheuchelte Christin; die beste Wirthin; eine gute Haushälterin; eine liebreiche Freundin. Bey mir hat sie mehr als mütterlich gehandelt, indem sie in jungen Jahren Witwe ward. Ihr noch mehr angenehmes und liebreiches als schönes Wesen hatte mehrere gereizet, sie anderweitig zu begehren. Aus blosser Liebe für mich zog sie aber vor, eine mühsame Vormundschaft und die Verwaltung weitläuftiger Güter fortzuführen, und in der Stille und größten Einsamkeit auf dem Lande zu leben, als sich auf eine andere weit glücklichere Art zu verändern. GOtt hat auch ihr ganzes Unternehmen gesegnet; und sie erwarb sich bey allen Bekannten eine allgemeine Hochachtung.

Sie starb am 4ten Merz 1759 im vier und sechszigsten Jahre ihres Alters, mir und allen Freunden

noch

noch zu früh; indessen hatte ich alle Ursache, der Vorsicht zu danken, die sie mir zum Besten so lange Jahre erhalten hatte.

Nicht lange darauf drohete mir eine Gefahr, deren Erinnerung noch allemal die schröckhaftesten Bilder bey mir veranlaßt, und an welche ich ohne Zittern nie gedenken kann.

Ich sahe mich nemlich auf die glücklichste Art seit siebenzehn Jahren verheyrathet, und genoß in dem liebreichen Umgange mit der besten Ehegattin ein Vergnügen, welches sich wol empfinden, aber nicht beschreiben lässet. Sollte ich ihr Lob machen, so weiß ich nicht, ob ich den Anfang machen sollte von ihrer Frömmigkeit und Gottesfurcht, worin sie allen zum Muster dienen kann.

Oder von ihrer Häuslichkeit; da sie eine genaue Aufsicht, eine strenge Ordnung, eine mäßige Sparsamkeit, eine gehörige Beobachtung des Nothwendigen, so geschickt zu verbinden weiß, daß es an dem Nöthigen niemals fehlet, daß alles Ueberflüßige vermieden, und mithin ein ziemlich groß anscheinender Aufwand mit mäßigen und kaum merklichen Kosten zu eines jeden Zufriedenheit bestritten wird.

Oder von ihrem liebreichen Umgange, da sie einen jeden, sie lieb zu haben und ihr gewogen zu seyn, zu zwingen, und, nach einer nunmehro fünf und zwanzig jährigen Ehe, gleichwol mit eben den Reitzungen noch eben die vollkommene Liebe und Zutrauen, wie am Anfange zu unterhalten weiß, ohne im mindesten in dasjenige zu verfallen, was wir Deutschen, wenigstens dem Namen nach nicht kennen, ein Franzose aber Coqueterie nennet.

Oder von ihrem gesetzten Wesen und gefaßtem Muthe; da sie sich in den bedenklichsten Vorfällen gleich zu finden, und eine Parthey zu nehmen im Stande ist; alle Bedienten auch mit den freundlichsten Minen und Worten besser in Ordnung erhält, und mehr Furcht bey ihnen hat, als andere Herrschaften mit der größten Strenge; Vornemlich aber in den gefährlichsten Kriegeszeiten, Freunde und Feinde sich gleich bald verpflichtet machte, und als eine wahre treue Gehülfin in meiner öftern Abwesenheit alle Geschäfte unermüdet besorgete.

Oder von der Treue, womit sie sich der Kinder annimmt, worin es ihr schwerlich eine Mutter gleich, und gewiß keine zuvor thun wird. Da sie solche stets um sich hat, und nicht allein für ihre Erziehung, sondern auch für ihren Unterricht, ja selbst für ihre Wartung und Verpflegung, sonderlich in ihrer zarten Jugend, so lange sie ihres Beystandes vornemlich nöthig hatten, Tag und Nacht Sorge nahm, und sich gegen die Kinder nicht blos als Mutter, sondern als eine wahre Freundin erzeiget.

Da sie noch am Leben ist, so muß sie zu beleidigen befürchten, wenn ein mehrers zu ihrem Ruhme sagen, ein ausführliches Bild von ihr machen, und alle von ihr mir bekannte vorzügliche Eigenschaften erzählen wollte. An der andern Seite darf niemand befürchten, daß in meiner Beschreibung etwas übertriebenes enthalten sey; so wie man in den Lebensbeschreibungen der Verstorbenen dieselben gemeiniglich abzuschildern pfleget, nicht, wie sie gewesen sind, sondern wie sie hätten seyn können und sollen.

Ich kann mich auf das Zeugniß aller derer, die sie kennen, berufen, ob sie nicht alle diese Eigenschaften in noch höhern Grade besitze. Bey

Bey dieser Ehegattin nun, die mein einziges Glück ausmachte, entdeckten sich plötzlich, und ohne daß vorher die mindeste Gefahr vermuthet worden, solche Zufälle, welche ein nahes und unvermeidliches Ende anzuzeigen schienen.

Welch ein fürchterlicher Anblick für mich, in ihren holdseligen Blicken gewisse Züge zu bemerken, welche ihre Zärtlichkeit gegen Mann und Kinder, und eine Furcht von solchen zu scheiden anzeigten, da sie die Nothwendigkeit ihrer Erhaltung für beyde erkennen mußte. Wie schröcklich kam mir die alle Augenblick bevorstehende Trennung vor, wodurch ich auf einmal aus den glücklichsten Umständen in die größte Verlegenheit gestürzet worden wäre.

Am traurigsten machten mich die in ihrer Unschuld gelassen umher gehende, in ihrer Gemüthsruhe ungestöhrt bleibende unmündige Kinder, welche noch zu schwach und zu jung waren, um die uns drohende Gefahr und den mich nagenden Schmerz einzusehen.

Drey Tage wurden in diesen ängstlichen Sorgen hingebracht, da zwar einige Fünklein der Hoffnung nach gerade zu glimmen anfingen, die Hauptgefahr aber noch nicht aufhörte. Die Vorsicht waltete endlich über mich, und fristete dieser theuren Ehegattin das Leben, dessen fernere Erhaltung bis in die späteste Zeiten ich nun zu meiner und der Meinigen Wohlfahrt und Segen nicht inbrünstig genug von dem Allerhöchsten erbitten kann.

Ich komme nun auf den Verlust eines andern Freundes. Dieser war von Jugend auf als ein einziger Sohn die Freude seiner würdigen Eltern; Er ließ von den zartesten Jahren an gleich die stärkste Hoffnung von sich blicken; Sein ganzes Wesen war

von der Kindheit an schon gesetzt, und er schien von der Vorsicht gleichsam bestimmet, dereinst ein Werkzeug zum Besten und zur Regierung des Vaterlandes abzugeben.

Die Eltern hatten also billig nichts angelegentlicher, als ihn zum künftigen Dienst tüchtig und geschickt zu machen; Sie thaten solches um so leichter, als eines Theils die Vorsicht sie mit den dazu erforderlichen zeitlichen Mitteln reichlich versehen hatte; andern Theils eine rechte Freude für sie war, dem Sohne etwas lernen zu lassen, da er alles auf die leichteste Art faßte, und stets die größte Begierde zeigte, mehr zu wissen und zu lernen.

Nach zurück gelegten Universitätsjahren gab die bevorstehende Vermählung unsers jetzt regierenden Königs Majestät ihm Gelegenheit, die erste Reise nach England vorzunehmen.

Die Eltern freueten sich, ihn nach verschiedenen Monaten gesund zurück kommen zu sehen, und noch mehrere Freude wurde erwecket, als ihm bald darauf an dem nemlichen Orte eine ansehnliche Bedienung aufgetragen ward, so daß sie künftig täglich des Vergnügens von seinem Umgange genieſſen könnten: Sie opferten aber billig dies Vergnügen der Begierde des Sohnes auf, sich vollkommener zu machen. Denn bald nachher ward die Wahl eines römischen Königes in Frankfurt angesetzt: Eine so seltene und hoffentlich in langen Jahren nicht wieder zu erlebende Gelegenheit, wo ein junger Deutscher am mehrsten sehen und lernen, auch sich die deutsche Verfassung am besten bekannt machen, mithin einen grossen Theil der deutschen Höfe kennen lernen kann.

Es

Es würde eine Grausamkeit für die Eltern gewesen seyn, ihren Hoffnungsvollen Sohn hier zurück zu halten; Sie munterten ihn also selber auf, daß er nicht allein dieser Feyerlichkeit beywohnen, sondern auch von da ab die vornehmsten deutschen Höfe besuchen, und die in Frankfurt gemachte Bekanntschaften erneuern und erweitern sollte.

Sein Weg führte ihn bey dieser Gelegenheit, nachdem er die Höfe am Rhein und in Schwaben gesehen hatte, durch die Schweitz nach Wien; hier erweckten die vielen angenehmen Erzählungen, welche er von Italien hörte, die schon in der Schweitz an den Gränzen dieses Landes bey ihm aufgestandene Begierde von neuen, dieses schöne Land zu sehen, welches für einen Reisenden, sonderlich wenn er ein Kenner und Liebhaber der Alterthümer und der Historie ist, vorzügliche Annehmlichkeiten und Reitzungen hat.

Er, der in seinem Leben nichts begehren können, was den Eltern unangenehm seyn mögen, hatte auch hier kaum das Herz, jenen seine Absicht verblümt zu erkennen zu geben, weil ihm nicht unbewußt war, wie sehr sie auf seine baldige Zurückkunft rechneten, und daß ihnen beydes gleiche Mühe machen würde, ihm seine Bitte abzuschlagen oder zu gewähren.

Die Eltern erriethen indessen seine Absicht; andere Freunde führten ihnen zu Gemüthe, wie hart es seyn würde, den Sohn, der so nahe bey Italien wäre, von einer Reise dahin zurück zu halten, die für ihn noch mehr nützlich als angenehm wäre.

Man kannte sein gesetztes Wesen, und daß bey solchem abseiten derer sonst in diesem Lande so gewöhnlichen Ausschweifungen nichts zu befürchten wäre; Es war ihm ohnehin schon erlaubt, den Rückweg von

Wien durch Frankreich zu nehmen, es kam also nur auf wenige Monate mehr an, um bey dieser Gelegenheit auch die vornehmsten Oerter und Gegenden von Italien zu sehen. Man erkundigte sich vorher auf das genaueste, ob und wie er diese Reise ohne Gefahr anstellen könne, zumalen die Zeitungen nicht lange vorher von einer in Neapolis gewesenen ansteckenden Seuche gemeldet hatten; Und endlich nach aller möglichen angewandten Vorsicht verstattete man ihm, die Reise fortzusetzen.

So wenig er sich dazu Hoffnung machen können, desto erfreulicher war ihm die Nachricht. Er hielte diese Erlaubniß für das größte ihm auf der Reise begegnete Glück, und dachte an nichts weniger, als daß er einem plötzlichen Ende entgegen reisen sollte; so wenig wie seine Eltern sich vorstellen konnten, daß diese Erlaubniß, welche die Rückkunft des Sohns nur auf einige Monate weiter hinaussetzen sollte, sie auf beständig des Vergnügens, ihn wieder zu sehen, berauben würde, und dies war doch der traurige Erfolg.

Unser Reisende hatte beynahe die ihm zum Aufenthalt in Italien verstattete Zeit vollendet; war bereits über Rom bis nach Neapolis, und von da zurück nach Rom gekommen, und wollte, um nichts zu versäumen, noch mal eilig nach Venedig reisen, um denen daselbst in dieser Jahrszeit gewöhnlichen Feyerlichkeiten beyzuwohnen, und sodann die Reise durch die Lombardie über Genua und Turin nach Frankreich fortzusetzen. Er fuhr also am 24ten May 1765 gegen Abend von Rom ab, und hatte schon drey Posten zurück geleget, als auf der vierten nicht weit von Castelnuovo der Postillon von dem drecklich werdenden

den niedrigen Nebenwege auf den etwas erhöheten Steinweg beugen will, und da das eine von der nur mit zwey hohen Rädern versehenen italiänischen Postchaise gar zu hoch zu stehen kommt, und der Postillon zugleich die Pferde mit Gewalt auf den Steinweg zwingen will, thun diese einen Ruck, welcher der hinten schwer und hoch bepackten Chaise einen solchen Schwung giebt, daß sie davon umstürzt, und den Herrn sowol als dessen neben ihn gesessenen Kammerdiener, welcher vielleicht der Gefahr ausweichen, und ausspringen wollen, bedecket.

Ein zweyter hinten aufgesessener Bedienter wird auf einige Schritt weit von dem Schwunge des Wagens weggesprenget; Er rafft sich so geschwind, als möglich, auf, und hat nichts so angelegentlich als das Schicksal seines Herrn zu erforschen: Aber wie bestürzt wird er nicht, wie er solchen unter dem Wagen gepreßt entdecket! Er schreyet um des Postillons Hülfe; die Angst verdoppelt ihre Kräfte; sie heben den schwer bepackten Wagen noch so weit, um den Körper des Herrn heraus ziehen zu können; der Bediente aber höret kaum noch einen Seufzer von ihm, und siehet ihn so in seinen Armen vollends erstarren. Den Kammerdiener aber ziehet man erst lange nachher unter der Last ganz gequetscht hervor.

Kann man sich bey dieser Gelegenheit wol etwas fürchterlicher vorstellen, als das Bild dieses erschrokkenen, verlassenen, den todten Herrn im Armen habenden, von seinem Schicksal ungewissen, alle traurige Folgen unter den fürchterlichsten Bildern sich vorstellenden Bedienten, bey welchem jetzt ein trauriger

Auftritt nach dem andern folget. In der größten Verlegenheit, was in der Noth anzufangen sey, freuet er sich endlich einen nach Castelnuovo zurück reitenden ledigen Postillon ankommen zu sehen; statt aber an solchem eine Hülfe zu erlangen, bildet er sich ein, aus der Sprache der beyden Postillons zu verstehen, daß sie sich wol gar berathschlagen mögten, die Kuffers zu eröfnen, das Beste heraus zu nehmen, und sich alsdenn davon zu machen; Er zweifelt nicht, daß sie, um dieses sicherer auszuführen, ihn mit umbringen würden. Die Furcht lehret ihn, sich in einer fremden Sprache auszudrucken; er bemühet sich, ihnen verständlich zu machen, daß sein Herr in Rom mit den Vornehmsten bekannt gewesen, und nennet deren Namen, insonderheit den Cardinal Albani: wodurch sie denn bewogen werden, ihn zu verschonen, und nach Castelnuovo den Vorfall zu melden. Es kommen Leute daher herzu. Er bittet, ihn mit den todten Körpern zurück zu fahren. Sie weigern sich, ohne Vorwissen der Obrigkeit Hand an zu legen, und statt ihm Hülfe zu leisten, spannet der ihn fahrende Postillon aus, und jäget davon. Die Uebrigen kehren gleichfalls nach Castelnuovo zurück, und überlassen ihn auf einer offenen freyen Heerstrasse nebst zween todten Körpern und einer kostbaren Equipage seinem Schicksal, in einem fremden ohnehin wegen der Unsicherheit berüchtigten Lande, wo er nichts als den Tod vor Augen sahe, indem er befürchten mußte, daß entweder neue Banditen darauf zukommen, oder von denen Fortgegangenen einer oder anderer zurück kehren, und jetzt den Vorsatz ausüben mögte, an dessen Vollstreckung die Vorsicht sie noch bis dahin gehindert hatte.

Es

Es blieb ihm nunmehro kaum Hoffnung zu dem einzigen traurigen Trost übrig, daß er noch entrinnen würde, um denen zärtlichen Eltern die wahren Umstände eines so ausserordentlichen, und in der Geschichte seines Gleichen wol nicht findenden Falls zu erzählen.

Endlich ward des Morgens seine Angst etwas vermindert, da ein paar Gerichtsbediente von Morlano herzu kamen, um die Umstände an Ort und Stelle, auch was sich im Wagen gefunden, aufzuzeichnen. Hier bediente er sich der Gelegenheit, Dinte und Feder zu erhalten, schrieb einen Zettel an Mylord Montstuart, dem Sohne des berühmten englischen Mylord Bute, mit welchem der Verstorbene in Neapolis genaue Freundschaft gemacht hatte, gab demselben mit einer Estafette von seiner Verlegenheit Nachricht, und flehete dessen Hülfe an.

Er erhielte auch von denen Gerichtsbedienten, daß die todten Körper in dem Wagen nebst allen Sachen nach Morluppo gebracht wurden. Wie er sich aber kaum in einiger Sicherheit glaubte, merkte er bald Bewegungen, daß man alle Kuffers aufmachen und nachsehen wollte, und so würde vieles Preis gegeben seyn. Dies wäre nun wol der geringste Verlust gewesen; der getreue Bediente erstreckte jedennoch seine Vorsorge so weit, daß auch dieses verhütet ward; bis auf Veranlassen jenes Mylords gegen Abend die von dem Gouvernement aus Rom abgeordnete Gerichtspersonen ankamen, welche zuforderst an Ort und Stelle alles noch weiter untersuchten, den todten Bedienten in der Nachbarschaft begraben

lieſſen, und hiernächſt den Körper des Herrn nebſt allen Sachen nach Rom transportirten.

Wie man einen wahren Freund nicht beſſer als in traurigen Vorfällen prüfen und erkennen kann, alſo zeigte auch hier jener edle Engländer, der Mylord Montſtuart die Aufrichtigkeit ſeiner Freundſchaft, und ſorgte auf alle Weiſe für den Verblichenen und deſſen Beerdigung; der Kardinal Albani, welchem derſelbe beſonders empfohlen geweſen war, hatte nunmehro gleichfalls Gelegenheit zu zeigen, wie ſehr ihn der Verſtorbene in ſeinem Leben gewonnen hatte. Man kann deſſen groſſe Vorſorge, welche er auch für des Verſtorbenen Nachlaß genommen hat, nicht genug loben, und die Mühe, welche ſich der Abt Jordani, ein Beſchützer der Fremden, gegeben hat, verdienet gleichfalls öffentlich gerühmet zu werden.

Durch dieſer dreyer Herren Vorſorge ward der entſeelte Körper an demjenigen Orte in Rom, wo vornemlich die daſelbſt ſterbende Engländer und andere Fremde von Stande ihre Ruhe zu finden pflegen, nicht weit von dem Grabmahle des Conſuls Ceſtius, mit allem Gepränge, ſo weit es der dortige Religionseifer verſtattet, beygeſetzet.

Zum Angedenken eines ſo traurigen als merkwürdigen Vorfalles und Verluſtes eines geſchätzten Freundes hat Mylord Montſtuart ein Denkmahl von Marmor auf ſeine Koſten aufrichten laſſen wollen, mit folgender Aufſchrift; Die Religion hat aber einen Aufſchub veranlaſſet, daß man bis dahin wegen eines Platzes dazu noch nicht überein kommen können.

D.

D. O. M.

MEMORIAE

Georgii Baronis de Werpup.

Inter Hannoveranos Nobilissimo loco nati,
Ingenii cultura, Morum suauitate insignis,
Variis muneribus domi forisque egregie functi,
Probatæ virtutis optimæ Spei Juuenis.
Qui Venetias via Haminia tendens
Miserrimo casu VIII ab urbe lapide
de Curru præceps
Graui omnium dolore
Anno Domini M. D. C. C. LXV. Die Maj. XXIV.
Intempestiua morte eripitur.
Joh. Vicecomes de Montstuart, Amicus
moerens posuit.

❀ ❀ ❀

Aber was für Empfindungen erweckte dieser Todesfall bey den Eltern? Dies war einer der traurigsten Auftritte, die man jemals sehen kann.

Sie waren gewohnt, posttäglich angenehme und erfreuliche den Sohn betreffende Nachrichten zu erhalten, welche theils von ihm selber geschrieben waren, und die alsdenn die genauesten Beschreibungen, von dem was er gesehen und bemerkt hatte, in einer angenehmen und lebhaften Schreibart enthielten; theils liefen von andern Berichte und Lobsprüche ein, wie sehr der Reisende an jedem Orte gefallen und sich beliebt gemacht hatte, wie nützlich er seine Zeit anwende, und was man Gutes von ihm zu hoffen hätte.

Die Vorsicht hatte anbey die Eltern mit vorzüglichem Glück in allen zeitlichen Umständen gesegnet;

Sie

Sie kannten kaum, was ein Unfall oder Verdruß sey, dem Namen nach; hatten also zu viel Ursache, der göttlichen Obhut zu vertrauen, als daß sie nur möglich glauben konnten, daß sie auf die allerherbeste Art würden heimgesucht werden.

Sie fingen an die Monate zu zählen, wenn der Sohn, den sie jetzt auf der Rückkehr wußten, zu Hause eintreffen würde.

Sie freueten sich, in einer angenehmen Erzählung die Wiederholung oder auch die oft vorbehaltene weitere Ausführung der überschriebenen schriftlichen Berichte mündlich von ihm zu hören.

Sie sahen ihn voraus mit sich an einem Orte eingerichtet, und schmeckten bereits das Vergnügen, welches sie in einem genauen Umgange mit ihm täglich empfinden würden, da er in ihren zunehmenden Jahren ihr Trost, ihr Beystand, ihre Stütze, ihre Aufmunterung, und ihre Erquickung seyn sollte.

Sie hoffeten, daß er als ein einziger Sohn bald bedacht seyn würde, sich zu verheyrathen, und ein altes Geschlecht, welches auf ihn beruhete, fortzupflanzen.

Seine vorzügliche Geschicklichkeit und Wissenschaften schienen ihm zu weitern Ehrenstellen ein Recht zu geben.

Unter allen diesen schönen Bildern und Hoffnungen kam eine neue Post an; Man freuete sich auf die seit ein paar Posttagen zurück gebliebenen Briefe; Denn das Schicksal hat nicht mal gewollt, daß die Eltern die letztern von dem Verblichenen überschickten, und erst zween Posttage nachher eingelaufenen Schreiben vor seinem Tode erhalten sollten, und schien sie gleichsam vorzubereiten, von diesem geliebten Sohn nichts weiter zu hören. Es hieß auch dasmal, daß keine Briefe

gekom-

gekommen wären, bis des andern Tages ein Freund ihnen die schröckhafte Post anbringen mußte: Euer einziger geliebter Hoffnungsvoller Sohn, das Muster junger Leute, unser bester Freund, ist nicht mehr; Er ist todt; Er hat ein plötzliches Ende genommen.

Niemand kann sich hier das im ganzen Hause ausgebreitete Schröcken vorstellen. Ein jeder war bemühet, die auf das tiefste gebeugte Eltern zu trösten. Es war aber dieses um so viel schwerer, da sie in dem besten Wohlstande lebten, und kaum Fälle kannten, wo ein Trost nöthig war. Hier blieb auch kein Grund zum Troste übrig; Es kam hier auf den Verlust eines einzigen wohlgerathenen Sohnes an, den letzten eines alten Geschlechts, dem der Vater in der innigsten Wehmuth des Herzens das Zeugniß geben mußte, daß eben sein Tod das erste und einzige Herzeleid sey, den er ihm in seinem ganzen Leben veranlasset habe.

Der Fall war gar zu plötzlich, hart und unerwartet; der Verlust war auf keinerley Weise herzustellen; der Schmerz war noch zu neu, daß die Vorstellung Eingang finden konnte, womit ein grosser Geistlicher bey einem ähnlichen Falle Durchlauchtige Eltern aufzurichten suchte, daß, wann die Natur bey dem Verluste eines solchen Sohnes leide, doch eben ein so grosser Trost bleibe, einen solchen Sohn gehabt zu haben. Ein Trost, den auch der frühe Tod, wenn wir ihn recht ansehen, nicht mindern kann. Es ist im Grunde eine Schwachheit von den Eltern, daß, wenn sie Kinder sehen, die von ihnen hersprossen, sie sich einbilden, daß diese sie überleben müssen, und daß sie ihren frühzeitigen Tod als ein sie betreffendes hartes Schicksal ansehen. Denn, damit ich mich noch ferner der Worte des eben angeführten Lehrers bedie-

ne, daß wir der Welt unsers Gleichen zurück lassen, die die Früchte der Erde nach uns aufzehren, dies haben wir mit den Thieren gemein; der Menschen Pflicht ist, vernünftige, tugenhafte Bürger und Mitglieder der Republick zu erziehen; Wir Menschen können die Dauer unserer eigenen Jahre nicht bestimmen, noch weniger die von unsern Kindern.

Wir müssen so leben, daß wir uns vor unser Ende nie fürchten, die Folgen geruhig erwarten, und so lange gelebet zu haben nicht bereuen dürfen, und wenn unsre Kinder in dieser Verfassung sterben, so muß es uns billig gleichgültig seyn, ob dieses früh oder spät geschiehet. Wenige, aber gut und mit Klugheit, Wohlthätigkeit und Unschuld zugebrachte Jahre machen das rechte Leben eines Christen, und nicht bloß eine lange leere Reihe unthätiger, oder gar übel zugebrachter Jahre.

Nunmehro nach dem ersten überwundenen Schmerzen ist beruhigend genug für die Eltern, einen Sohn gehabt zu haben, den alle Welt bedauret, den ein jeder des besten Glücks, mithin auch der ewigen Vollkommenheit würdig schätzte; der seine ganze Lebenszeit wohlthätig und nützlich angewandt hatte. Der sich niemalen durch die sonst leyder nur gar zu gewöhnlichen jugendlichen Ausschweifungen hinreissen lassen; der also in der besten Verfassung gestorben war. GOTT hat aber eben, da er in dieser guten Verfassung war, und ehe sein edles Herz etwa verdorben würde, mit ihm hinweg geeilet; Geziemet es also nunmehro noch wol rechtschaffene Eltern, ihrem geliebten Sohne sein Glück, seine Ruhe, und seinen vollkommenern Stand zu misgönnen, weil sie für jetzo keine Augenzeugen davon sind; und über die verborgenen

borgenen Wege der göttlichen Vorsehung darum zu murren, weil solche ihrem Plane nicht gemäß ausgefallen, und von ihnen nicht voraus gesehen worden sind?

Können wir Menschen uns nicht schwer versündigen, wenn wir nach unsrer schwachen Einsicht Eingriffe in die weisen Rathschlüsse des Allerhöchsten wagen wollen, und was erlangen wir dadurch?

Jene hatten ihren Sohn lieb, GOTT hatte ihn noch lieber; Sind ihre Umstände durch dessen Verlust wol im mindesten verschlimmert? Sie werden mir selber das Gegentheil eingestehen müssen, und daß sie jetzo noch eben so glücklich, und mit weit mehrerer Gemüthsruhe leben können, als wenn sie ihren Sohn noch im Leben, und in der grossen Welt unter allerley Gefahren wüßten. Was für Ursache haben sie also wol, sich mit steten Sorgen fort zu quälen; durch Gram und Kummer ihre Gesundheit zu schwächen, und die Kräfte des Körpers und Gemüthes abzumatten. Die Vorsicht scheinet in der Erbfolge von ihrem Vermögen eine Aenderung beschlossen zu haben, warum folgen sie also nicht dem Winke des Höchsten, und suchen nunmehro, so lange sie leben, von denen ansehnlichen Mitteln, worüber ihnen die Vorsicht die Verwaltung anvertrauet hat, den besten Gebrauch zu machen; da derjenige, dem sie nach ihrem Tode die fernere Anwendung überlassen wollten, nicht mehr da ist. Indem sie nunmehro bey ihrem Leben anderweitigen Gebrauch davon machen, haben sie das Vergnügen, den Dank selber dafür anzunehmen, und sich andere zu verpflichten, welche für ihr langes Leben und stetes Wohlergehen eifrig beten.

Genug,

Genug, sie haben sich bey diesem Vorfalle nichts weiter beyzumessen, als daß sie vielleicht zu viel Vorsicht, und Ueberlegung abwesend angewandt, und der Vorsicht zu wenig getrauet haben, um alle Gefahr zu verhüten.

Dies war ein Fall, den Niemand voraussehen, noch weniger abwenden konnte; Es mußten sich verschiedene Umstände, welche zu wiederholen zu weitläuftig ist, auf eine wunderbare Art vereinbaren, daß er eben so gefährlich ward; Wir müssen dabey nothwendig eine göttliche Vorsehung zugeben, und die betrübten Eltern mögen mit unserm grossen Werlhoff ausrufen:

HErr schaff in mir ein Herz, das dankend preise,
Der HErr, der HErr hat alles wohl gemacht.
Der gute GOTT, der Heilige, der Weise,
Hat meine Lust zu seine Ruh gebracht:
Da quält kein Leid, kein Sehnen nach der Ferne;
O! schwerer Dank, den ich nur thränend lerne.

Ich muß meinen Lesern bey dieser Gelegenheit noch eine andere, gewisser Maassen weit schröckhaftere Begebenheit erzählen, indem solche sich in Gegenwart einiger hundert sich ergötzender, und dadurch auf einmal in Schröcken, Bestürzung, Trauer, und zum Theil gar in Verzweifelung gerathener Zuschauer zutrug. Es ist der Mühe werth, das Angedenken von dergleichen ausserordentlichen Fällen, welche die Vorsicht aus besondern bewegenden Ursachen uns zur Warnung zulässet, zu erhalten, und es ist nicht genug, solche, da sie geschehen sind, nur obenhin anzusehen, und gleich zu vergessen.

Eine

Eine Gesellschaft von guten Freunden hatte sich vereinbaret, einen angenehmen Sommer-Abend, an einem ausnehmend lustigen, nicht weit von der Stadt belegenen, Ort auf dem Lande zuzubringen; Man ergötzte sich des Nachmittages mit Scheibenschiessen, wollte darauf gegen Abend spatzieren gehen, und bey eintretender Nacht sollte ein Feuerwerk abgebrannt werden. Das Wetter begünstigte dies Vorhaben; der Ort schien zu dergleichen Zeitvertreib recht gemacht; Die Gesellschaft war ausgesucht, und voller Vergnügen; Keiner darunter dachte an irgend einen zu befürchtenden Unfall; Eine grosse Menge, aus der Nachbarschaft herzugekommener, Zuschauer machten die Gegend noch angenehmer, und das Schauspiel reitzender; Die vorhandene Musik munterte einen jeden noch mehr zur Freude auf.

Man war jetzt des Schiessens nach der Scheibe müde; Das gebrauchte Gewehr wurde rein gemacht, und an die Seite gesetzt. Die Gesellschaft wollte in den Garten spatzieren gehen, als einigen einfiel, unter freyen Himmel auf dem platten grünen Rasen zu tanzen. Mitler Weile ergriff eine von denen zuschauenden Damen eine an den Baum gesetzte Büchse, um solche zu besehen. Ein Jäger, welcher das Laden verrichtet, hatte in solche den Wischstock gestecket, welches als ein Zeichen genommen wird, daß ein Gewehr rein, und nicht geladen sey. Der erste von der Gesellschaft, welchem zu Ehren diese Lustbarkeit veranstaltet war, kam mit einer andern Dame eben vom Tanze darauf zu, und begehrte, daß jene die Büchse mal anschlagen mögte, um zu sehen, ob sie auch schiessen könnte; Da sie sich aber mit der Furcht entschuldigte und das Gewehr wieder hinsetzen wollte, ergriff er

solches, und gab es der mitgebrachten Dame; Diese wollte zeigen, daß sie mehr Herz habe, fasset also das Gewehr beherzt, und schläget an; Er, gerade vor ihr stehend, zeiget ihr, daß sie nun nach der Brust zielen müßte, und schläget, um sie zu erschröcken, zugleich mit einem kleinen Stocke unter das Gewehr; Sie thut darüber einen Ruck, und in diesem Rucke gehet das Gewehr los, fällt ihr aus der Hand, und der Graf von der Sch. sinket zugleich vor ihr nieder; Sie merkt bey dem Tumulte und unter dem Geräusch so vieler Menschen und der Musik kaum, daß das Gewehr losgegangen ist; Keiner von den Umstehenden denket darauf; sie glauben vielmehr, daß der Graf, mit dem sie öfters zu spassen gewohnt war, blos hingefallen sey, um sie zu erschröcken; Sie sieht ihn lachend an, und wartet, er solle aufstehen; Er thut es nicht; Man will ihn endlich aufhelfen; Aber welch eine Verwunderung, wie man an ihm die Zeichen eines todten Menschen wahrnimmt; Man betrachtet ihn genauer, findet, daß der Kopf kaum mit dem übrigen Körper zusammen hänget, und entdecket endlich, daß der ganze in dem Gewehr gesteckte Wischstock mit dem dicken daran gedrechselten Knopfe ihm eben unter dem Kinne mitten durch den Hals gegangen, und im Halse stecken geblieben war; wodurch und durch die zugleich aus dem Gewehr gefahrne, an jenem Wischstock vorbey, und so in die Luft geflogene Kugel alle Knochen im Halse zermalmet, und ihm in einem Augenblicke das Leben genommen war.

Hier gerieth die unschuldige Thäterin erst in Schröcken, und sunk gleich neben dem entseelten Körper zur Erde nieder; Die andere Dame, welche zu diesem Unglück gleichsam die erste Hand bieten müssen, verfiel

verfiel darneben in eine tiefe Ohnmacht. Der Gemahlin des Verstorbenen, welche unmittelbar zur Seite im vollen Tanze war, konnte man, daß etwas Gefährliches vorgegangen, nicht lange verbergen; man wollte ihr indessen den würklichen Tod etwas verheelen, und gestand nur, dem Graf sey ein Unglück begegnet; Sie konnte aber in denen verstöhrten Gesichtszügen eines jeden bald lesen, worin das Unglück bestehe; Sie gerieth also gleich auffer sich, und aus einer Ohnmacht in die andere, so daß sie kaum des andern Morgens erst wieder zu sich selber kam.

Der Entleibte hatte wenige Jahre vorher in der Vestung Harburg eine schwere Belagerung ausgestanden, ohne daß ihn der mindeste Unfall traf, obgleich ein paar Bomben unmittelbar neben ihm krepirt waren; Jetzt mußte er bey einer so geringen Gelegenheit das Leben einbüssen.

Diejenige, welche bey dieser Gelegenheit von der Vorsicht zu Lösung des Gewehrs bestimmet war, war eine junge muntere angenehme Person, welche der Verstorbene besonders werth hielte, mit der er sich bey ihrem aufgeweckten Wesen gern zu Zeiten in einen Scherz einließ, und von der er niemalen glauben können, daß sie das unschuldige Werkzeug seines so nahen Todes seyn sollte. Es mußte sich zugleich fügen, daß sie eine Tochter desjenigen würdigen und erfahrnen Generals war, der in dem letztern Kriege fast in allen Bataillen das Schröcken unserer Feinde gewesen ist; dem das Vaterland billig ein Ehrendenkmahl setzen sollte; und welcher eben diese Lustbarkeit zur Ehre des Verstorbenen und dessen Gemahlin veranstaltet hatte, und jetzt in der größten

Bestürzung alle seine Anstalten umsonst angebracht sehen, und nur bedacht seyn mußte, zu sorgen, wie die so plötzlich gewordene Witwe beruhiget werden könnte.

Es herrschte nunmehro eine allgemeine Bestürzung und Unordnung; Der eine lief hier, der andere lief da, keiner wußte wozu er greifen, oder was er machen wollte; die Anzahl derer am mehrsten gerührten und Trost bedürftigen war zu groß, und Niemand war in dem ersten Schröcken gefaßt genug, um andere zu trösten oder irgend wozu zu greifen. Die Equipagen waren in die Stadt zurück geschickt, und es daurete lang, ehe einer oder anderer sich besinnen konnte, solche wieder heraus zu bestellen, um nach Hause zu fahren, und in der Stille dem Unglücke weiter nachzusinnen.

Was endlich diesen kläglichen Fall noch trauriger machte, war, daß der Verstorbene in der ganzen Gegend und bey allen Unterthanen ungemein viel Liebe und Zutrauen sich erworben hatte: Unter der grossen Menge Zuschauer war also kein einziger, der nicht den Verlust eines so beliebten Mannes und wahren Menschenfreundes bedaurete, und viele brachen in ein lautes Geheule und Geschrey aus; wovon dieser sonst so reitzende Ort jetzt auf einmal in eine verwünschte Gegend und in ein Thränenthal verkehrt zu seyn schien.

Das Besonderste dabey war, daß der Verstorbene sich vorher mehrmalen, vielleicht jedoch nur im Scherz ein solches schleuniges Ende gewünschet hatte; da man doch desselbigen Tages aus verschiedenen seiner Reden, und aus denen auf das Künftige geäusserten

serten Projecten urtheilen können, daß er an nichts weniger gedacht habe, als daß ihm dergleichen plötzliches Ende nahe bevor stehe.

Ich endige diese Erzählung mit einigen Betrachtungen, womit unter andern der erbauliche erste Lehrer des Orts diese Begebenheit seinen Zuhörern dero Zeit in einer öffentlichen Rede bemerklich machte: „Ich hoffe, sagt er, Niemand wird so leichtsinnig „seyn, daß er ein in solcher Art nie, oder doch kaum „erhörtes Unglück aus dem Sinne schläget; Niemand so unvernünftig, daß er jenen traurigen Fall „einem blinden Ohngefähr zuschreibet; Niemand so „verwegen, daß er lieblos darüber urtheilet, und „GOTT in sein Gericht fällt; Niemand so tückisch, „daß er sich dieser so betrübten Begebenheit freuet. „Sie geschahe in einer Gesellschaft, die zu einer unschuldigen Gemüthsergötzung zusammen gekommen, „freundschaftlich und vergnügt bey einander war, „und die Pflichten der Mäßigkeit genau beobachtete; der, dessen plötzlichen Hintritt wir bedauren, „giebt das Werkzeug seines Todes selbst, unwissend, „daß was tödtendes darin, in eine freundschaftliche, „und aller Folgen unwissende Hand: Ein Gewehr, „vorhin zur Uebung und Lust gebraucht, ist also das „Werkzeug, welches den Freund tödtet, das Vergnügen in Schröcken, die Freuden in Wehklagen „verwandelt.

„Wie behutsam müssen wir auch da werden, wo „wir meinen, es sey nichts zu befürchten, damit „wir so wenig uns selbst, noch andern auch ohne unsere Schuld, auch wider unsern besten Vorsatz, „Schaden zufügen? Wie wenig können wir uns auf

„ uns selbst verlassen! Wie unwissend sind wir, was
„ uns in dem folgenden Augenblicke begegnen kann.

„ Ein jeder wird die Hand GOttes, welche bey
„ diesem so fürchterlichen Falle sich so schröckend für
„ uns erwiesen, in tiefer Demuth erkennen und da-
„ für erzittern; darüber ein wahres Mitleiden em-
„ pfinden, und sowol für den, der auf eine so be-
„ weinenswürdige Art von uns genommen, die gött-
„ liche Barmherzigkeit anflehen, als für die vereh-
„ renswürdige Person, welche diese schleunige und
„ schmerzens volle Veränderung am tiefsten gebeu-
„ get, die besten Tröstungen von dem GOtt aller
„ Gnaden erbitten.

„ Im übrigen nehme ein jeder diese Wahrheit zu
„ Herzen: Wenn GOtt ein Unglück kommen läßt,
„ wenn er andere vor unsern Augen und Ohren heim-
„ suchet, so hat er Absichten dabey, die uns, und
„ zwar um so viel näher angehen, jemehr wir davon
„ gerühret werden können und müssen.

„ Der dessen Wegnahme aus der Zeit in die Ewig-
„ keit, die so plötzlich und auf eine so unglückliche Art
„ geschehen ist, wir von ganzen Herzen beklagen, hat-
„ te viel Gutes an sich. Er enthielte sich vieler Din-
„ ge, welche in der Lehre JEsu als Laster gezeichnet,
„ in der grossen Welt aber selten dafür geachtet, und
„ noch seltener vermieden werden. Dagegen hatte
„ er viele Tugenden, die seiner vornehmen Geburt
„ und Stande Ehre machten; Seine unermüdete
„ Wißbegierde; sein anhaltender Fleiß; seine willige
„ Herablassung zu dem Antrage, auch des Gering-
„ sten; sein Bestreben, denen, die er vor gedruckt
„ und verlassen hielte, zu helfen; sein besonderer Ei-

„ fer,

„ fer, wissentlich nie von dem Wege der Gerechtig-
„ keit abzuweichen, sein unerschrockner Muth in Ge-
„ fahren; Alle diese gute Eigenschaften werden ihm
„ auch bey der Nachkommenschaft ein ruhmvolles,
„ ein dankbares, ein gesegnetes, ein unvergeßliches
„ Andenken stiften.“

Wie nichts von ohngefehr geschiehet, und nicht leicht einem Menschen etwas widriges begegnet, ohne daß nicht zugleich die Umstände anderer dadurch gebessert werden, so hat es der Vorsicht gefallen, daß ich in den Platz des Verstorbenen kommen, und also dieser, andern so schröckhafte, Fall zu meinem Glück gereichen müssen.

In diesen beyden letztern angeführten Exempeln bedaurte man vornemlich das plötzliche Ende; und die nächsten Angehörigen glaubten sich noch eher finden zu können, wenn ihnen die Verstorbenen nicht so geschwind entrissen worden.

So sind wir Menschen gesinnet; Niemalen mit unserm Stande zufrieden, lehnen wir uns jederzeit gegen die Anordnungen des weisesten Regierers auf; Bey jedem Auftritte, der uns oder die Unsrigen angehet, glauben wir, daß wir denselben selbst weit besser hätten einrichten können.

Wer erinnert sich wol des Ausspruches jenes Weisen? daß wenn alle Menschen ihr Unglück auf einen Haufen werfen, und Erlaubniß haben sollten, ein anderes heraus zu nehmen, ein jeder doch wieder nach dem Seinigen greifen würde, aus Furcht noch ein grösseres Uebel zu erhalten.

So plagten sich die Eltern in dem vorhergehenden Exempel, daß ihr Sohn in der Ferne sterben müssen; Sie waren schwach genug, zu glauben, daß sie

sich eher finden würden, wenn sie ihn nur noch wieder sehen, oder in seinem Letzten ihm Beystand leisten können.

Schwache Menschen! Eitle Vorstellungen! Sollten sie nicht vielmehr bey dem Unglück als eine besondere Gnade der Vorsehung erkennen, daß solches in ihrer Abwesenheit sich zutragen müssen, nachdem sie den Sohn in geraumer Zeit nicht mehr gesehen, und also dessen Bild sich bey ihnen noch eher verlöschen ließ.

Wie würde ihnen zu Muthe geworden seyn, wenn der geliebte Sohn erst zurück gekommen wäre; wenn sie bey ihm neue Reitzungen, neue Vollenkommenheiten, bemerkt hätten, welche die elterliche Zärtlichkeit noch mehr erwecken müssen; und er wäre ihnen alsdenn plötzlich weggenommen worden, so daß sie wie im vorigen Exempel selbst Zeuge von dem Vorfalle seyn müssen.

Bey denenjenigen, welche in guter Verfassung ihr Ende erwarten können, ist ein geschwinder Tod sowol für den Abscheidenden als für die Nachbleibende weniger empfindlich, und man kann sich eher fassen, als wenn ein langweiliges Lager vorher gehet.

Nach denen Erfahrungen, welche ich davon gehabt und oben angeführt habe, kommt nichts denen traurigen Empfindungen gleich, welche bey einem zärtlichen Gemüthe erwecket werden, wenn man einen Freund, den man hoch schätzet und verehret, lange in Todesgefahr siehet, so daß man jeden Augenblick, da man ihn verläßt, sich vorstellen muß, es sey der letzte Augenblick gewesen, da man eines Umganges genossen habe, der uns bis dahin so viel Nutzen

und

und Vergnügen erwecket hat; Ist man abwesend, so glaubt man, eine jede sich zu uns nahende Person bringe uns die Zeitung von seinem Ende. Tritt man wieder zu ihm, so erinnert uns jeder Anblick mit einer traurigen Rührung an die mit ihm zugebrachten angenehmen Stunden, und genossene Liebkosungen. Man nahet sich mit Furcht zu dem Bette, ob nicht eben der schreckhafte Zeitpunct eintrete, da man dem Freunde die Augen zudrücken soll. Man höret vielleicht noch etwas zärtliches von ihm; Man empfindet innerlich fast selbst, was er leidet; Man sinnet auf Hülfe und Rath, und sichet mit jedem Augenblicke die Hoffnung mehr verschwinden. Man muß sich Mühe geben, durch seine Gesichtszüge die Besorgniß nicht zu verrathen, worin man für sein Leben stehet, und darf seine Traurigkeit nicht äusern, indem ein Sterbender oft in den letzten Augenblicken noch die mehrste Begierde zu leben, und die größte Zärtlichkeit für die Seinigen zeiget.

Doch ich fürchte, durch mehrere dergleichen traurige Anmerkungen meinen Lesern endlich überdrüßig zu werden, und will also nur noch zuletzt das Ende eines Freundes erwehnen, welchen mehrere Monate in beständiger Todesgefahr wußte, und dessen Verlust eigentlich gegenwärtige Abhandlung veranlasset hat.

Dieser edle Freund war in der Blüte seiner Jahre, und hatte dem Ansehen nach die dauerhafteste Gesundheit; die Natur hatte ihn mit allen vorzüglichen Leibes- und Gemüthsgaben ausgeschmückt. Ein ihm eigenes ernsthaftes, und dabey aufgewecktes freundliches Wesen machte ihn bey Hohen und Niedrigen

beliebt. Von Jugend auf zeigte er etwas gesetztes; unfähig, sich mit Kleinigkeiten abzugeben, schien er recht zu grossen Geschäften gemacht.

Ich weiß kein vortheilhafteres Portrait von ihm zu machen, als wenn ich sage, daß er ein Brudernsohn von dem zu Anfange erwehnten vorzüglichen Gönner, und diesem seinem Oheim in allen Stücken ähnlich war, so daß er auch sogar ein ähnliches Ende nahm. Er ward also wegen seiner grossen Fähigkeit bald nach England berufen, dem dasigen deutschen Minister zum Beystande, welcher von Jugend auf Zeuge von seiner Geschicklichkeit war, und ihn einer besonderen Freundschaft werth hielte. Die Vorsicht aber wollte, daß er einen innerlichen Fehler im Körper schon mit dahin nehmen mußte; welcher immer gefährlicher wurde. Er übergab sich endlich den geschicktesten Wundärzten in London, diese versuchten durch eine der schmerzhaftesten Operationen das Uebel zu heben, aber vergebens. Die Operationen wurden wiederholet, man wendete alle mögliche Mittel an, ihn zu retten; Es gefiel aber der Vorsicht nicht, einem Manne das Leben zu fristen, und die Gesundheit herzustellen, an dessen Erhaltung dem Vaterlande so viel gelegen zu seyn schien, und für dessen Erhaltung sich die Wünsche so vieler vereinbarten. Er mußte mehrere Monate unter unausstehlichen Schmerzen zubringen, der Körper wurde dadurch zu sehr angegriffen, und verfiel in eine Auszehrung. Der Geist blieb bis ans Ende in seiner Grösse, mußte sich aber endlich doch trennen. Bey allen diesen Umständen habe am mehrsten den gesetzten Geist seines würdigen Vaters bewundert, das Muster eines rechtschaffen den-

denkenden und Gerechtigkeit-liebenden Mannes, welcher eben so viel Zärtlichkeit für seine Kinder, als Aufrichtigkeit gegen seine Freunde besitzt, und sich daher eine allgemeine Achtung und Zutrauen erwirbet.

Er hatte drey wohlgebildete und bestens gerathene Söhne von vorzüglicher Geschicklichkeit und Characteren. Alle drey waren schon befördert, und er durfte hoffen, sie nächstens weiter steigen zu sehen. Nichts war angenehmer, als den liebreichen und vertrauten Umgang zwischen Vater und Söhnen anzusehen. Nicht lange vorher war der jüngste davon an einem innerlichen Geschwüre, wozu schon durch ein in der zartesten Jugend gehabtes Blutspeyen der Grund geleget war, ihm entrissen worden. Jetzt wußte er den ältesten leiden; Er sahe die Gefahr ein, und konnte ihm doch in der weiten Entfernung nicht helfen; Oft mußte er mehrere Posttage nach Briefen vergebens aussehen, überhaupt aber bey jeder Post das Ende zu erfahren vermuthen seyn. Diese Unruhe brachte die Erinnerung des eben erlittenen Verlustes von neuem in Bewegung. Die Sorgen mußten ihn also innerlich um so mehr nagen, da bald zu gleicher Zeit die Gesundheitsumstände auch des dritten Sohnes zweifelhaft zu werden schienen. Der liebreiche Vater zeigte sich aber als ein wahrer Christ und rechter Held; Er überlegte die Gefahr; Er wußte, daß für den Sohn in England so gut als bey ihm selbst alle mögliche Vorsorge genommen würde; daß, wenn eine Möglichkeit wäre, ihn zu retten, er gewiß unter der Vorsorge des besten Königes, und unter den Händen mehrerer derer geschicktesten Aerzte unserer Zeit genesen würde. Religion und Vernunft überzeugten

ihn,

ihn, daß alle unsere Begebenheiten blos von dem Winke desjenigen allgewaltigen Herrn abhangen, der alles regieret; daß ohne dessen Willen kein Haar von unserm Haupte fällt.

Dessen Willen und Vorsorge übergab er sich lediglich. Die von Zeit zu Zeit aufsteigenden natürlichen Bewegungen, (und diese erfolgten bey ihm als einem zärtlichen Vater nur gar zu oft) unterdrückte er mit aller Macht, und zeigte eine besondere Stärke in Entschlagung aller sorgenvollen Gedanken, um seine Kräfte und Gesundheit dadurch nicht vollends aufzureiben, sondern vielmehr mit einem patriotischen Eifer zum gemeinen Dienste anzuwenden; Man konnte ihn nicht ohne Rührung und ohne Bewunderung seines gesetzten Geistes von seiner Verfassung reden hören; Er nahm die Welt wie sie war, und nicht wie er sie zu seyn wünschte, und dadurch, und nicht durch eine übertriebene Zärtlichkeit, giebt sich ein wahrer Christ und rechter Menschenfreund zu erkennen.

Ich endige also diese Abhandlung mit den aufrichtigsten Wünschen für die fernere Erhaltung eines so verehrungswürdigen Gönners und Freundes, und aller derjenigen, die ihm angehören; und theile zum Beschluß die Verse mit, welche auf Veranlassen eines Freundes auf jenen Tod gemacht worden.

Zum Andenken
des besten Freundes,
Georg Otto von Lenthe.

Verewiget
am 5ten Jenner 1766.

Er stirbt, den ich geliebt, schon reif in jungen Jahren,
Reif, jenen letzten Schritt der Greise zu erfahren.
Er stirbt, des Vaters Lust, und nun sein schweres Leid,
Er stirbt Georg, dem Staat, den Freunden und der Zeit.
Wie beugt mich dieser Fall! wie thränt mein Herz! den Zähren,
Die ihm die Liebe weiht, mag die Natur nicht wehren.
Jedoch der Herr der Welt, gerecht in seinem Thun,
Heißt uns im Leiden auch in seinem Willen ruhn.
Er ruft den selgen Freund, (soll unser Gram noch klagen?)
Löst seine Schmerzen auf, entreißt ihn siechen Tagen,
Den Freund, der stark im Geist bey wachsender Gefahr,
Stark durch des Glaubens Kraft, zum Hingang willig war.
Und nun ist schon sein Geist zur Herrlichkeit gedrungen,
Durch deren Bild er hier die Trübsal treu bezwungen.
Wohl dem, der, wenn das Kreuz ihn auf der Wallfahrt drückt,
Hier, wie der Selige, sein Herz zum Himmel schickt.

Wer

Wer früh so stirbt, stirbt der zu früh? Ist dem die Baare
So schrecklich? Raubt sie ihm den besten Theil der Jahre?
O! Sterbliche, wie stolz! Was ist der Tage Raum
Mit selger Ewigkeit verglichen? Nur ein Traum,
Der bald vergnügt, bald schreckt, dann schnell vorüber fähret
Und an des Lebens Schluß uns erst zu leben lehret.
Was ist die Lust und Pracht, der Erde Herrlichkeit?
Last für den edlern Geist, ein Tod für unsre Zeit,
Ein Reiz zu manchem Weh, ein Spiel geborgter Freuden,
Wohl den Bereiteten, die früh von hinnen scheiden.
Ihr Auge weint nicht mehr, in jenes Licht versetzt,
Wo nie empfundne Lust den frommen Geist ergetzt,
Da wohnt Gerechtigkeit, da strahlt des Höchsten Klarheit,
Da blüht die Liebe erst in voller Treu und Wahrheit.
Mit diesem Glück bist du, mein Lenthe, schon gekrönt,
Die Freundschaft, die sich hier nach deinem Umgang sehnt,
Gönnt dir, wiewol bethränt, den grossen Tausch der Leiden
Mit ewigem Besitz der ungestöhrten Freuden.
Sie bleibet dir getreu, wenn Zeiten untergehn,
Und wünscht in jener Welt dein frohes Wiedersehn.

Wir aber wallen noch als Pilger hier auf Erden,
Und laufen nach dem Ziel, wo wir vollkommner werden.
GOtt stärke unsern Fuß, uns leite seine Hand,
Und segne unser Haupt, die Väter und das Land.

II.

Anweisung,

wie

allerley Arten von Hecken

auch andre Vermachungen

anzulegen und zu warten sind.

Nebst einer Vorschrift, wie guter Schlehenwein zu machen sey.

Un bon gentilhomme, vrai citoyen, peut-il avoir de Spectacle plus agreable, que des terres bien distribuées, en bon ordre, & bien entretenues en hayes.

Le Gentilh. cultiv.

Erste Abtheilung.

Von den Hecken überhaupt.

§. 1.

Wir nennen Hecken; eine Reihe nahe an einander gepflanzter Sträucher oder Stauden; welche eine grüne Bekleidung abgeben.

Eine Reihe Bäume, woran wir unten die trockne Stämme sehen, oder welche so weit aus einander stehen, daß ein Zwischenraum bleibet, nennen wir eine Allee; Eine Reihe trockener durch einander geflochtener Sträuche aber einen Zaun.

§. 2.

Man leget aus mehrerley Ursachen Hecken an: Die vornehmste aber ist, um einen Ort zu vertheidigen. Es sey, daß man eine Gegenwehr gegen Menschen, Vieh oder Wild machet.

Die zwote Ursache ist, daß man Nutzen davon ziehen, und entweder das daran wachsende Holz brauchen, oder die Früchte davon genieſſen will.

Drittens pflanzet man zu Zeiten eine Hecke, um einen heßlichen oder unangenehmen Platz zu verbergen und zu bedecken.

Viertens leget man Hecken an, der Schönheit des Aussehens, der grünen Bekleidung und des Schattens wegen.

§. 3.

Eine jede Hecke erfordert Kosten und eine mühsame Wartung, nimmt auch einen ziemlichen Raum ein. Ich nehme daher zur ersten Regel: „ daß man ohne eine gewisse Absicht keine Hecken anlegen solle. "

Wenn man eine Hecke auch noch so schmal anziehet, so nimmt sie doch in der Breite einen Raum von vier bis sechs Schuh ein; theils, weil die Wurzeln sich so weit nach beyden Seiten ausbreiten, die beste Nahrung wegnehmen, und nichts aufkommen lassen; theils weil die Hecke selbst oben an beyden Seiten freyen Raum behalten muß, weil sie sonst ersticken und verderben würde.

Die Anlegung einer guten Hecke ist wirklich, wie wir in der Folge sehen werden, mühsam und kostbar, und es gehöret jährlich eine Aufsicht und Wartung dazu, um sie im Stande zu erhalten, und zu verhüten, daß keine Lücken entstehen, oder da solche entstehen mögten, sie nachzubessern, ehe der Schade überhand nimmt.

Ueberhaupt sollen billig an den Wegen entweder gar keine Hecken, oder nur sehr niedrige angeleget werden, weil die Wege, wenn der Wind nicht frey durchstreichet, nicht leicht austrocknen.

§. 4.

Ich gründe hierauf die zwote Regel, „ daß, „ wenn gewisse Absichten zu Anlegung einer Hecke „ rathen, man solche so anlegen müsse, daß man „ den Endzweck sicher, leicht und geschwind „ erhalte. "

Es

Es ist also, wo eine Hecke erfordert wird, nicht genug, eine Reihe Sträucher neben einander zu pflanzen, sondern ich muß dazu eben diejenige Art von Bäumen oder Sträuchern wählen, welche der Absicht am gemässesten und zu Beförderung des Endzwecks dienlich sind.

Sicher erreichen wir den Endzweck; wenn wir versichert sind, daß die gewählten Pflanzen gewiß bekommen, und die erwartete Befriedigung geben werden; Leicht geschiehet solches, wenn wir die Hecke mit den wenigsten Kosten und Mühe zu Stande bringen; und dieses muß geschwind erfolgen, damit wir nicht lange vergeblich darauf warten, und mühsam nachbessern, oder bis dahin zu Beschirmung der jungen Pflanzen eine doppelte Vertheidigung halten dürfen.

§. 5.

Die Hecken lassen sich überhaupt in drey Klassen nach deren Absicht (§. 2) eintheilen; nemlich

1) In Befriedigungs-Hecken, welche eine Gegenwehr abgeben, §. 6.

2) In nutzbare Hecken, welche entweder vorzüglich oder doch zugleich des Nutzens wegen angeleget werden. §. 73, 84.

3) In Lust-Hecken, wobey es vorzüglich auf die grüne Bekleidung ankommt. §. 123.

Ich werde die gewöhnlichsten Arten von Hecken beschreiben, und zeigen, welche sich zu dem einen oder andern Behuef am besten schicken; damit ein jeder darunter seiner Absicht gemäß wählen könne.

Zwote Abtheilung.

Von Befriedigungs-Hecken überhaupt.

§. 6.

Eine Befriedigungs-Hecke soll einen Platz gegen Anfälle beschirmen (§. 5): Sie sollen also billig folgende Eigenschaften haben:

1) Muß sie geschwind zur Beschirmung gereichen.

Alle jung gepflanzte Stämme sind zu schwach und nicht genugsam durchgewachsen, um sofort eine Befriedigung abzugeben. Ein Mensch bieget sie leicht aus einander, und macht sich Platz; das Vieh bricht durch, oder es frißt die jungen Loden ab; Es muß also zu Anfang an jeder Seite eine doppelte Vertheidigung gezogen werden, um erst den Anwachs zu befördern. Muß ich diese nun zu lange, und zehn und mehrere Jahre unterhalten, so leistet die Hecke keinen Nutzen, sondern gereichet zur Last.

§. 7.

2) Muß die fertige Hecke eine zuverläßige Befriedigung geben, und gehörigen Wiederstand leisten.

Denn wenn ein jeder gleich durchbrechen, oder jedes Stück Vieh sich einen Weg dadurch bahnen kann, so sind wir schlecht damit gebessert. In diesem Betrachte schicket sich eine Hecke von Hain- oder Weißbüchen zwar gut zu einer Bekleidung im Garten, aber

schlecht

schlecht zu einer Befriedigung, weil sie zu leicht vom Vieh abgefressen und schadhaft gemacht wird.

§. 8.

3) Die Hecke muß sich so wenig als möglich ausbreiten.

Der Platz, den eine Hecke einnimmt, ist eigentlich verlohren. (§. 3) Wenn sich nun die Zweige und Wurzeln an beyden Seiten zu weit, und z. E. auf vier bis sechs Schuh ausbreiten, und die Hecke also einen Raum von zwölf bis sechszehn Schuh unbrauchbar macht, da die Hälfte schon genug wäre; so ist dies ein grosser Fehler. Dahero schicken sich die Schwarzdornen eigentlich zu keiner Hecke, weil die Wurzeln weit und breit umher wuchern, und junge Schößlinge austreiben.

§. 9.

4) Eine Befriedigungs-Hecke muß auch unwandelbar seyn.

Wenn ich eine Hecke anlege, muß ich erst einige Jahre warten, ehe sie eine Befriedigung abgeben kann: Die Unkosten würden also übel angewandt seyn, wenn sie nach wenig Jahren wieder aufhörte eine Befriedigung zu seyn, oder wenn sie gleich wieder nachgebessert oder gar erneuert werden müßte.

Man wollte mal von dem englischen stachlichten Genster oder Genista Hecken anlegen, nachdem man aber verschiedene Jahre lang mühsam daran gezogen hatte, so verfror oder verdorrete mal ein grosser Theil; es entstand eine Lücke, und alle Mühe war verlohren. Man darf daher überall keine weichliche, leicht verfrierende, Pflanzen zu Hecken nehmen. Eben so

wenig dienen solche dazu, die dem Vieh ein angenehmes Futter geben; denn so wird es beständig solche suchen, daran fressen, und die Hecke nie aufkommen lassen.

§. 10.

Wenn wir also diese Umstände insgesamt erwegen, so schicket sich zu einer Befriedigungs-Hecke nichts besser, als unsere gemeine **Weißdornen.**

Es haben diese alle Eigenschaften, welche zu einer guten Hecke erfordert werden, und empfehlen sich in mehrern Betracht vor andern Pflanzen; Ich werde also von ihnen in der folgenden Abtheilung besonders handeln.

Der **Weißdorn**; Lateinisch Cratægus oxyacantha *Linn.* oder Oxyacantha schlecht weg, auch wol Spina alba; Französisch l'Epine blanche, l'Aubepine; Englisch the common Hawthorn genannt, ist ein gar zu bekannter Baum, um hier davon eine genaue Beschreibung zu geben, zumal solche in der, in der Fortsetzung versprochenen Nachricht von denen bey uns wachsenden Bäumen folgen soll: wo ich auch mehrere, annoch weniger bekannte, neue hieher gehörende amerikanische Gattungen bekannt machen werde.

Dritte Abtheilung.

Von Weißdorn-Hecken.

§. 11.

Wer eine Hecke pflanzen will, suche dazu so viel möglich eine gerade Linie.

Je weniger Krümmungen eine Linie hat, desto kürzer ist ihre Distanz; Je kürzer eine Hecke wird, desto weniger Stämme und Mühe werden dazu erfordert, und desto weniger Raum verdirbt sie. (§. 8)

§. 12.

Bey Anlegung einer Hecke suche man *ja* nichts an den nöthigen Kosten zu ersparen.

Es ist nicht genug, Stämme in einer geraden Linie neben einander gepflanzet zu haben; sondern man muß sie so pflanzen, daß sie bald zu einer befriedigenden Hecke anwachsen: wird nun etwas bey dem Pflanzen versäumet, so schlagen die Stämme entweder gar nicht an, oder wachsen langsam und ungleich, und wo man zu Anfang einen Thaler zu ersparen gedenket, muß man in der Folge zween, drey und mehrere Thaler anwenden.

§. 13.

Man grabe die Linie, wo die Hecke stehen soll, vorher so tief wie möglich um.

Je breiter das Umgraben geschiehet, desto besser ist es; auch kann man nicht zu tief kommen; Zur Breite muß man drey bis vier Fuß nehmen.

Der Nutzen dieses Umgrabens ist:

1) Um dem Erdboden, welcher sich ohngerühret zu dicht setzet, eine andere Natur zu geben, und solchen locker zu machen, damit die Wurzeln besser darin anwachsen.

2) Alle im Grunde liegende Steine und Holz, welche dem Wachsthum der Wurzeln hindern könnten, wegzuschaffen.

3) Die Wurzeln von Nesseln, Hopfen, und andern dergleichen perennirenden Unkräutern, welche den jungen Hecken höchst schädlich sind, heraus zu suchen.

4) Die Hecken, da das Erdreich einmal locker ist, besser reinigen zu können.

§. 14.

Wenn dieses Umgraben ein oder zwey Jahre vor der Bepflanzung geschiehet, ist es nicht übel.

Wenn man sofort zur Bepflanzung gelangen kann, ist schon ein Jahr gewonnen; Zu Zeiten ist es aber zur Bepflanzung schon zu spät, oder es fehlen die Stämme, so ist gerathener, das Land vergeblich vorher umzugraben. Man gräbet also im Sommer bis in den Herbst das Feld um, wo im künftigen Frühjahr eine Hecke gepflanzet werden soll.

§. 15.

Man suche dem Lande im Umgraben, da wo die Hecke zu stehen kommt, eine Anhöhe zu geben.

Es ist gut, wenn die Stämme etwas weniges erhöhet zu stehen kommen; sie haben, indem sie freyer und luftiger stehen, bessere Art; sie wachsen geschwinder; das Wasser ist den Wurzeln nicht schädlich, und man kann die Hecke vom Unkraut eher rein halten.

§. 16.

§. 16.

Wenn die Verpflanzung vorgenommen werden soll, so suche man vorher die benöthigten Stämme zusammen zu erhalten.

Daran fehlet es oft am mehrsten, weil nicht aller Orten gute Stämme zum Verpflanzen vorfallen, und man sie an manchem Orte einige Meilen weit herholen lassen muß.

§. 17.

Die Pflanzen müssen sorgfältig gerodet werden, damit man der Wurzeln so viel möglich schone.

Diese Vorsicht ist bey allen zu versetzenden Stämmen nöthig; der gemeine Gebrauch ist, wenn sie ausgehoben werden sollen, mit der Schaufel ein paar mal nahe am Stamme nieder zu stossen, und den Stamm sodann vollends herauszureissen. Dadurch werden die Wurzeln zu sehr abgekürzet und beschädiget, auch bey dem Ausreissen, wenn sie schief liegen, gesplittert; Wenn die Wunde an den Wurzeln aber zu groß ist, oder sie sind aufgeborsten und gespalten, so heilet es nicht wieder zu, vielmehr faulet die Wunde tiefer ein, die Pflanze kranket, oder gehet endlich gar aus.

§. 18.

Wie viel Stämme nöthig sind, überrechnet man nach der Länge der zu pflanzenden Hecke.

In gutem Boden, und wenn die Stämme genugsam bewurzelt sind, wird genug seyn, wenn man solche 6 Zoll bis einen Schuh weit aus einander setzet, und also auf eine Ruthe von 16 Schuh etwa 20 bis

40 Stämme rechnet, da zu Zeiten einer oder anderer ausfällt.

In recht starkem Boden will man alle Fuß breit einen Stamm schon genug halten.

In gar magern Boden, oder wenn man geringere Stämme mit schlechten Wurzeln hat, mithin befürchten muß, daß verschiedene zurück bleiben mögten, werden sie dichter neben einander auf 3 bis 4 Zoll gesetzt, so gehören auf eine Ruthe schon 50 bis 60 Stämme. Zu dichte gesetzt, ist gemeiniglich mehr schädlich als gut; sie nehmen sich unter einander die Nahrung weg; die Wurzeln sind sich im Wege, und treiben desto schwächer.

§. 19.

Wo man die Wahl hat, wähle man junge, eines Daumens dicke frische Stämme.

Diese, wenn sie gleich nicht so stark bewurzelt sind, werden frischer wachsen, als alte schon halb verkommene, und keinen frischen Trieb mehr habende Stöcke. Sie müssen aber die völlige Stärke haben, sonst treiben sie nach dem Verpflanzen nicht geschwind und stark genug.

Man pflegt zu rathen, daß zu den Hecken solche Weißdorn-Stämme genommen werden sollten, welche viele Stacheln und klein tief eingeschnittenes Laub hätten, weil diese mehr Nebenzweige trieben, und eine dichtere Hecke machten. Man findet auch dergleichen Stauden: Ich zweifele aber doch, ob es wirklich zwo Varietäten von Weißdornen gebe, und würde in solchem Falle die am stärksten wachsende vorzuziehen rathen, weil sie Nebensprossen genug treiben, mithin geschwinder eine gute Hecke geben, jene aber sich nicht so gut durchflechten lassen. §. 20.

§. 20.

Wo Stämme fehlen, muß man, solche vorher aus Saamen anzuziehen, bedacht seyn.

Es scheinet, daß selbst gezogene Stämme überhaupt den Vorzug haben dürften. Ich habe aber aus folgenden Gründen die Regel auf wilde Stämme gerichtet.

1) Weil die Stämme aus Kernen erst anzuziehen, weitläuftig, mühsam und kostbar ist.

2) Weil man lange warten muß, ehe die aus Saamen gezogene Stämme anwachsen und brauchbar werden.

3) Der Saamen pflegt in gutes Erdreich gepflanzet zu werden, und so haben die in ein schlechtes Land versetzte Stämme nicht so gute Art, wie die wilden, welche in einem ganz unartigen Lande gewachsen sind.

4) An den mehrsten Orten kann man wilde Stämme wolfeiler und gemächlicher haben; Denen Eigenthümern einer Weide, worauf sie wachsen, geschiehet durch die Ausrodung ein Gefallen, weil sie der Hude hindern.

§. 21.

Wo man in der Folge mehrere Hecken anzulegen gedenket, thut man wohl, junge Stämme in Vorrath aus Saamen anzuziehen.

Es wäre gut, wenn hin und wieder dergleichen Pflanzungen den Unterthanen zum Besten in voraus angeleget würden, wie solches bey uns durch ein lobenswürdiges Cammerausschreiben vom 9ten Jul. 1760 befohlen ist.

Die dabey zu beobachtende Handgriffe sind folgende:

1) Man

1) Man sammle zu Ende des Herbstes die reifen rothen Beeren, wenn sie moll und schwarz werden, mithin ihre völlige Zeitigung haben.

2) Man zerreibe sie, nachdem sie recht moll sind, in einem hölzernen Gefässe mit einer hölzernen Käule, damit sich die Haut und das Mark von dem harten Kerne absondere. Man will beobachtet haben, daß der Kern ein Jahr später keime, wenn er nicht entblösset wird.

3) Man spüle den harten Kern in Wasser ab, und giesse alles was sich ablöset weg, so daß blos die sich auf dem Grunde setzenden Kerne zurück bleiben. Die oben schwimmenden sind taub und untügtig.

4) Man vermische jene mit feuchtem Sande, und fülle damit einen irdenen Topf, welcher den Winter über in einem warmen Zimmer verwahret wird; So setzet die Wärme, wenn der Sand zu Zeiten etwas angefeuchtet, und mäßig feucht erhalten wird, den Keimen in dem sonst harten Kerne allgemählig in Bewegung, und der gewöhnlich zwey Jahr in der Erde liegende Saamen soll gleich im ersten Sommer keimen.

5) Im Frühjahr säet man die Kerne in ein gut verarbeitetes reines, aber nicht gedüngetes, Land in Reihen zween Fuß aus einander flach in die Erde; der Saamen darf nicht über ein paar Zoll in die Erde kommen.

6) Man bemerket sich die besäete Linie und reiniget den Zwischenraum von Unkraut; lockert auch das Land, sonderlich, wenn die jungen Stämme erst wachsen, zu Zeiten auf.

7) Alsdenn bleiben die Stämme stehen, bis sie stark genug zum Verpflanzen sind; Zu früh sie zu versetzen, kann nichts helfen, weil sie zu langsam wachsen.

sen. Sie müssen, wie oben gesagt, die Dicke eines Daumens und gute Wurzeln haben, wenn sie recht treiben sollen.

§. 22.

Das Pflanzen geschiehet am besten im Frühjahr.

Man kann damit anfangen, so bald die Erde trokken ist, um sie locker zu bearbeiten, und man fähret fort bis die Weißdornen ausschlagen.

In leimigtem Erdreiche pflanzet man schon im Herbste; im sandigten finde aber die Pflanzungen im Frühjahr besser.

§. 23.

Man wähle dazu lieber nasse, dunkele, oder regnigte Tage.

Dies ist eine bey allem Verpflanzen zu beobachtende Hauptregel. Nichts ist den jungen Bäumen nachtheiliger, als wenn die Sonne die zarten Wurzeln bescheinet, oder was noch schlimmer ist, wenn im Merz die gewöhnlichen sooren Winde wehen, und die Wurzeln werden denselben ausgesetzet; die, keiner Luft gewohnte, Wurzeln sind zarter; ihre dünne Haut wird leicht verbrannt, oder vertrocknet, und zusammen gezogen. Sind aber die Oefnungen darin einmal verstopfet, so erholen sie sich schwerlich wieder, und der Baum gehet aus, oder feuchet so hin.

§. 24.

Man halte daher die Wurzeln bis zum Verpflanzen sorgfältig bedeckt.

Wenn die Stämme gerodet worden, müssen die Wurzeln gleich zusammen gepacket, und mit Moos bedecket, auch hernach bis zum Verpflanzen eingegraben, und genugsam mit Erde bedecket werden. Sie

in

in Wasser zu legen, tauget nicht. Man weichet sie wol in Mistlache oder eingerührte Kuhfladen, ich halte aber nichts davon.

§. 25.

Wenn die Stämme gesetzt werden sollen, müssen die Wurzeln vorher untersucht, und alles gesplitterte daran rein weggeschnitten werden.

Das gesplitterte faulet an; ist aber ein reiner Schnitt, so heilet die Wunde zu; vornemlich wenn der Schnitt unterwärts zu stehen kommt. Man lasse übrigens die gesunden Wurzeln so lang wie sie sind. Man muß auch alle kleine Fäserchen von Gräsern und andern Unkräutern, die an den Wurzeln zu haften pflegen, heraus suchen, solche wachsen sonst gleich an, und thun der Hecke Schaden.

§. 26.

Man ziehe alsdenn eine Schnur, und grabe nach solcher in gerader Linie die Erde eines Spaden breit und tief heraus.

Hat man in der Nähe gute lockere Erde, oder kann solche herbey führen, oder es sind nahebey Maulwurfshaufen, so ist gut, wenn man den Graben damit ausfüllet, oder wenigstens die ausgegrabene Erde damit vermischet, und mitlerweile die Stämme in der vorerwähnten Weite (§. 18) auf die gewöhnliche Art einsenket, so daß sie nicht tiefer in die Erde kommen, wie sie darin gestanden haben, und am Stamme daran zu erkennen ist, und daß sie überhaupt etwas höher wie der Boden umher zu stehen kommen, und die Erde neben zu etwas angerundet wird, zwischen den Stämmen aber zum Begiessen eine Rinne bleibet.

Vor

Vor allen Dingen hüte man sich, daß kein grün Kraut oder Wurzeln, noch auch trocken Holz an die Wurzeln der Stämme komme. Denn wenn das eine oder andere faulet, greifet es die Wurzeln an, und ist ihnen schädlich.

Derowegen soll man auch bey dem ersten vergeblichen Umgraben, wo sich etwa ein Grasanger findet, die Oberfläche abplaggen, und die Rasen bey Seite legen, nicht aber untergraben. Denn da diese nicht so bald verfaulen, mithin sich nicht fein arbeiten lassen, sondern in grossen Stücken bleiben, so lassen sie leicht Hölungen in der Erde, worin sich Wasser samlet, und wodurch die Luft an die Wurzeln dringet.

Ist das Land vorhero nicht vergeblich umgegraben gewesen, muß man die Graft jetzt breiter und tiefer machen. (§. 13).

§. 27.

Man soll die Stämme ja perpendicular setzen.

Einige haben rathen wollen, die Stämme gleich schrem zu legen, damit sie sofort kreutzweise durch einander geflochten werden können: dies tauget aber gar nicht.

Ein Theil der Wurzeln wird zu sehr erhoben, und kommt an die Oberfläche der Erde; die übrigen Wurzeln kommen zu tief in den Grund. Das Wachsthum eines Baums gehet perpendicular über sich, und wenn die Wurzel nicht so gesetzt wird, hat sie keinen Trieb.

Das Durcheinanderflechten geht auch bey den jungen Stämmen nicht an, da sie theils zu dick, theils zu kurz und theils krumm sind, auch dazu lang gelassen werden müssen, welches das Wachsthum hindert. (§. 127).

§. 28.

Bey Bedeckung der Wurzeln untersuche man jeden Stamm, ob er auch durchaus, ohne daß Lücken bleiben, mit lockerer Erde bedecket sey.

Man erhebet und schüttelt also die Stämme etwas, unterdessen daß die Erde beygeworfen wird: Diese muß vorher mit dem Spaden klein gemacht, und wenn sie zähe wäre, durchgearbeitet werden. Man tritt sodann die Erde mit dem Fuß gelinde bey, und hebet die Wurzel, wenn sie zu tief kommen sollte, empor.

Die Wurzeln suchet man nach der Länge in dem Graben auszubreiten, oder sticht denselben, da auch an der dritten Seite eine längere Wurzel seyn sollte, während dem Setzen lieber mit dem Spaden etwas breiter aus, als daß man Wurzeln abkürzet.

§. 29.

Eine doppelte Reihe von Stämmen zu setzen tauget nicht.

Einige bilden sich ein, daß sie die Hecke desto eher dicht bekommen wollen, wenn sie die Stämme doppelt setzen; Es erfolget aber just das Gegentheil.

Die Wurzeln ziehen sich die Nahrung weg, und die Stämme schlagen blos nach den beyden äussern Seiten Zweige, ersticken sich also unter einander.

Die Hecke wird ohne den mindesten Nutzen gleich dicker als sie nöthig wäre (§. 8). Man verbraucht zum Besetzen eine doppelte Anzahl Stämme; und erhält niemalen eine veste wehrhafte Hecke; Es bleibet eine doppelte Reihe kahler schlecht bewachsener Stämme, und das Durchflechten, welches die größte Dichtigkeit giebt, gehet gar nicht an.

§. 30.

§. 30.

Wenn die Stämme nun gesetzt sind, so schneidet man sie insgesammt einer Spanne lang über der Erde ab.

Man setzet sodann den Fuß unten an den Stamm, damit die Wurzel des zähen Stammes nicht herausgezogen werde. Man kann auch vor dem Setzen die Stämme beschneiden, sie lassen sich aber nicht so gut handhaben.

Indem die Wurzel sodann nur einen kurzen Stamm zu ernähren hat, wirket sie stärkere Triebe, und indem die Säfte aus denen jungen, kurz über der Erden entstehenden, Schößlingen geschwinder in die Wurzeln zurück treten können, werden diese desto mehr gestärket.

Läßt man hingegen das Reis in der völligen Länge an der Wurzel, so hat diese zu viel zu ernähren, die Säfte werden zu sehr verschwendet und ausgebreitet, ohne daß die Pflanze neue dienliche Säfte völlig zubereiten kann. Die Wurzel selber bleibt schwach, und man wird kaum merkliche Schüsse wahrnehmen.

§. 31.

Wenn das Pflanzen vollendet ist, thut man wohl, die Wurzeln etwas anzugiessen, und mit dem Fusse nochmal anzutreten.

Dieses geschiehet, damit sich die Erde ja durchaus vest ansetzen und keine Lücken bleiben mögen.

Es darf aber nicht geschehen, wenn es die Nacht frieren sollte, oder wenn die Erde ohnehin klebricht ist. Man läßt deswegen, wenn gleich die Stämme überhaupt etwas höher gesetzt, und die Erde angerundet

wird, (§. 26) doch in der Mitte eine Rinne zu Annehmung des Wassers.

§. 32.

Ist die Hecke in einen trocknen der Sonne ausgesetzten Ort gepflanzet, so muß das Begiessen den Sommer über bey grosser Dürre wiederholt werden.

Es liegt am mehrsten daran, daß die Wurzeln im ersten Sommer recht bekommen, so schadet den Pflanzen nachher nichts weiter.

Wenn man Rasen in der Nähe hat, als wenn der Boden etwa vorher abgeplagget wäre, so thut man wohl, solche sonderlich an der Sonnenseite umgekehrt an die Wurzeln zu legen; Diese halten die Sonnenstralen ab, und darunter bleibet es feucht; Man kann auch, da einer ja allen Fleiß anwenden will, die Stämme unten mit Moos bedecken.

§. 33.

Eine jung gepflanzte Hecke muß man die ersten Jahre von Unkraut frey halten, und die Erde fleißig umgraben.

Das Unkraut erstickt sonst die Stämme, ziehet ihnen Nahrung weg, und verhindert, daß die Stämme unten am Fusse keine Schößlinge treiben; dadurch kriegt die Hecke gleich unten an der Erde Lücken, welche sich schwerlich nachbessern lassen, und wenn die schlingende, stark wuchernde Arten von Unkraut (§. 106) einmal Platz gewonnen haben, so sind sie in der Folge nicht zu vertilgen, und die Hecke thut nur schwache unvollkommene Schüsse.

Wenn hingegen die Erde aufgelockert wird, kann die Feuchtigkeit besser eindringen, und die Wurzeln breiten

breiten sich darin besser aus. Eine, die ersten beyden Jahre rein gehaltene, und fleißig aufgelockerte Hecke wird gewiß drey bis vier Jahre eher zur Vollkommenheit kommen, als wenn man sie zu Anfang im Unkraute ersticken läßt.

§. 34.

Das folgende Jahr mit Anfange des Frühjahrs schneide man die vorm Jahre noch gelassenen Enden vom Stamme dichte über der Wurzel oben in der Erde ab, und bedecke den Schnitt mit Erde.

Dieses Nachschneiden ist von dem besten Nutzen, und giebt eben Gelegenheit, veste Hecken zu ziehen. Denn wenn die Wurzeln im vorigen Sommer recht angeschlagen sind, so werden sie nun nach dem Abschneiden vier bis fünf starke Schüsse treiben, welche oft einige Schuh lang in dem nemlichen Sommer wachsen. Bleibt hingegen der alte Stümpel, so treiben die daran gewachsenen Zweige nur neue kleine krause unvollkommene Schößlinge.

Ich setze voraus, daß man an den Schößlingen von vorigem Jahre erkennen könne, daß die Wurzeln genugsam angewachsen und stark genug sind, um zu treiben. Sonsten, wo die Stämme entweder gar nicht, oder nur kümmerlich getrieben haben, muß man solche im zweyten Jahre ohngerühret stehen lassen, und mit dem Abschneiden bis ins dritte Jahr warten; auch die ausgegangenen oder seuchenden Stämme nachbessern.

Findet man beym Abschneiden, daß hin und wieder ein Stamm ausgeblieben sey, und eine merkliche Lücke entstehe, so schneidet man einen Stamm dar-

neben nicht ganz ab, sondern etwas über die Hälfte ein, bieget ihn sodann nieder, stecket ihn mit einem Haken vest, und bedecket alles mit Erde. Der Schnitt muß aber ja bedecket seyn, daß die Sonne nicht daran scheine.

§. 35.

Wenn die nach dem Abschneiden ausgetriebene Schößlinge stark genug sind; so werden sie Kreuzweise durcheinander geflochten.

Der Erdboden muß sehr gut, und die Stämme von trefflichem Triebe seyn, wenn dieses Durchflechten schon im folgenden Jahre nach dem Abschneiden geschehen kann; haben die jungen Schüsse noch nicht die völlige Länge und Stärke, so läßt man sie ohnberührt und wartet noch ein Jahr.

Man geht weit sicherer, wenn man nicht zu früh anfängt durchzuflechten, sondern den Reisern Frist gönnet, daß sie die völlige Dicke erreichen.

Zu diesem Durchflechten gehöret ein gewisser Handgriff, der sich nicht gut beschreiben läßt, den man aber durch wiederholte Uebung erlernt.

Zwo Personen knien an beyden Seiten der Hecke und nehmen solche zwischen sich.

Hierauf sondern sie die Schüsse von einander, und biegen wechselsweise einen zur Rechten den andern zur Linken über einander, und sich einander nach der Gegenseite zu und wieder zurück.

Wenn überflüßige Reiser ausgewachsen wären, und mehrere als zum Durchflechten gebraucht, so werden sie dichte an der Wurzel weggeschnitten; Es taugt nicht, wenn die Hecke von Anfang an zu viel alt Holz hat.

Wenn

Wenn die Reiser schon lange Nebendornen oder Sprossen getrieben haben, welche das Durchschlingen hindern würden, schneidet man sie dichte am Reise ab. Solcher gestalt kann man die ganze Hecke Rautenweise durcheinander flechten, und die durch- und übereinander geschlungene Reiser wachsen so dichte in einander, daß man sie nach Jahr und Tag nicht wieder aus einander bringen würde.

Wo hin und wieder Lücken bleiben, sucht man von der andern Seite her ein Reis zu ersparen und einzuflechten.

Der ganze Vortheil bestehet darin, daß die beyden Leute übereinstimmen, und sich die Reiser geschickt zu- und nachdem sie über einander geleget worden, wieder zurück zu schieben wissen.

Sie müssen sich dazu, sonderlich wenn die Hecke stark ist, mit Handschuen von dickem Leder versehen, und in solchen doch die Finger zu gebrauchen lernen.

Um die Knie müssen sie gleichfalls dick Leder binden, weil sie sonst beym Knien sich oft in die abgeschnitten Dornen stechen würden.

Die Arbeit scheinet im Anfange mühsam und verdrießlich; Es will sich also nicht leicht jemand dazu bequemen; Diejenigen, welche aber einmal daran gewohnt sind, finden sie lustig und thun sie gern.

Wenn auch zwey Leute erst in der Uebung sind, können sie ziemlich viel im Tage beschicken, und es geht damit geschwinder, wie man meinen sollte.

Ich habe dazu selber Leute zurecht gewiesen, welche die Handgriffe gar bald lerneten.

§. 36.

Wenn beym Durchflechten Reiser einknicken, schadet es nicht.

Man braucht solche nicht, wenn sie gleich halb abgebrochen wären, abzuschneiden, sondern fähret mit dem Durchflechten fort; Sie wachsen doch, ja man schneidet oder hauet zu Zeiten Stämme, welche zu weit ausstehen und sich nicht recht biegen lassen, auf ein Drittel bis auf die Hälfte ein. (§. 34)

§. 37.

Vor allen Dingen soll man oben die Spitzen von den Reisern nicht abstutzen.

Selten erlangt die Hecke gleich beym ersten Durchflechten die Höhe, welche sie haben soll, also muß man die Spitzen herausstehen lassen, daß sie nachwachsen.

Werden sie hingegen abgestutzet, so treiben sie neben dem Schnitte starke, kurze, zum Einflechten untaugliche, Nebenschüsse, und das abgeschnittene Reiß wird zu einem dicken Stamm.

§. 38.

So lange bis die Hecke im Stande ist, darf keine Scheere daran kommen.

Man muß, wo einigermaassen noch Lücken sind, Reiser durchzuflechten trachten; dies geht nicht an, wenn sie abgestutzt worden. Ein abgestutztes Reiß treibt auch sofort Nebenschüsse, dadurch wird die Hecke ungeschickt dicke.

Nebenreiser, die nach dem Durchflechten übrig sind, schneidet man mit dem Messer dicht am Stamme weg; auf diese Weise erhält die Hecke ein rechtes Geschicke; wird so vest, daß kein Hase durchkriechen kann, und ist kaum einer Handbreit dick.

§. 39.

§. 39.

Nach dem ersten Durchflechten bleibt die Hecke abermal ein Jahr ungerührt, und alsdenn wird sie nachgeflochten.

In dem folgenden Jahre sind die neu getriebenen Reiser noch zu schwach, man kann der Hecke noch keine Vestigkeit geben, und wenn jene zu früh gebogen werden, wachsen sie wenig mehr.

Es giebt kein gutes Ansehen, wenn das Geschlungene von der Hecke krumm und schief, bald nach der einen, bald nach der andern Seite aushänget. Daher muß man nicht zu eilig seyn; Es dauret sonst doch zu lange, bis man die Hecke vollendet siehet, das übereilen hilft nichts.

Sollte die Hecke Krümmungen haben, so sucht man ihr durch darneben geschlagene Pfäle, woran man mit Weiden die Hecke heftet, die Richtung zu geben, oder man stecket einen todten steifen Stock durch die Hecke.

Das Nachflechten geschiehet auf die nemliche Art, wie vorhin.

§. 40.

Wenn die Hecke im zweyten Durchflechten noch nicht hoch genug ist, so läßt man die Spitzen noch weiter wachsen, und flechtet sie nach zwey Jahren zum drittenmal.

Man muß mit diesem dritten Flechten gewiß zwey Jahr, und wenn man vorhin eilig gewesen, wol gar bis ins dritte oder vierte warten, weil die Hecke nun höher, mithin die Reiser schwächer werden. Die zur Seite gebogene und durchschlungene Reiser treiben auch bey weiten nicht so stark, als wenn sie perpendicular über sich stehen.

§. 41.

Wenn die Hecke jezt hoch genug ist, so muß man die Spitzen der Reiser noch nicht abschneiden, sondern unter sich biegen und verstecken.

Dadurch, daß die Spitze des Reises bleibt, und unter sich in der Hecke, nach Art der Korbmacher durchgeflochten und versteckt wird, bleibt es schwach und wächst fort.

Wird es hingegen oben abgestutzet, so treibt es gleich stärker aus, die Hecke kriegt einen breiten Rükken, und treibt alle Jahr hohe gerade über sich stehende Schüsse; unten am Fusse hingegen verlieret sich das Wachsthum.

§. 42.

Man soll überall kein Reis perpendicular aufwachsen lassen.

Wer die Probe macht, wird nach einem Jahre finden, daß dieses vor den übrigen eine merkliche Dicke gewonnen hat; wenn die Hecke aber erst dicke alte Stämme hat, wird sie garstig und löchericht. Sind hingegen alle Reiser auf die nemliche Art schief zur Seite, und zulezt oben in der Spitze nach einem Winkel wieder unter sich gebogen, so bleibt die ganze Hecke gleich zierlich, und es wird nie ein merklich dikkerer Stamm zum Vorschein kommen.

Alle Reiser bleiben um so eher dünne, da sie durch das überschlingen von unten bis oben in Zick Zack gebogen sind, und die Säfte darin aufzusteigen gehindert werden.

Dieses hat auch den Nutzen, daß dergleichen Hekken noch jederzeit unten an der Wurzel stark austreiben,

ben, dahingegen andere mit den Jahren unten kahl werden, und nur oben treiben.

§. 43.

Nunmehro darf man erst eine Scheere daran bringen.

Wenn die Hecke nun ihre Höhe hat, die Spitzen unter sich gebogen, und alle Lücken darin nachgebessert sind, so hat sie ihre Vollkommenheit; bis dahin muß man eigentlich nur blos das Messer gebrauchen; Jetzt aber, wenn alles einmal in Ordnung ist, so wird sie auf die gewöhnliche Art mit der Scheere beschnitten. Bis dahin muß man billig ein jedes zur Seite auswachsendes Reis erst untersuchen, bevor es abgeschnitten wird, ob man es auch zur Ausfüllung einer Lücke beybehalten und zur Seite einflechten solle. Die überflüßigen aber müssen, um die Hecke dünne zu erhalten, mit dem Messer gerade am Stamme abgeschnitten werden.

§. 44.

So lange bis die Hecke ihre völlige Höhe und Stärke hat, muß sie sorgfältig gegen den Anfall des Viehes bewahrt werden.

Es ist gar schädlich, wenn das Vieh die jungen Loden abkneifet; Eines theils ist daran gelegen, daß solche zum Durchflechten in gerader Linie auswachsen, andern theils hat der an dem zarten Reise zurückbleibende Geifer aus dem Maule des Viehes etwas höchst nachtheiliges und giftiges: Er muß sich dem Safte der Pflanzen mittheilen und damit vermischen; man wird bemerken, daß eine einmal vom Vieh abgebissene Pflanze in vielen Jahren keine frische Schüsse treibet.

Nächstdem bemerke auch, daß eine einmal angetastete Stelle, so oft Vieh in die Nähe kommt, jedesmal am ersten wieder Anfall leidet, und bey mir bleiben in einer vor zwölf und mehrern Jahren angelegten Hecke noch immer die Stellen kenntlich, welche vom Vieh abgebissen worden: Hier bleibt sie niedrig, die alten Reiser sind mit weissem Moos bedeckt, und thun keine Schüsse, wenn gleich darneben Reiser über Ellen lang aufgewachsen waren.

§. 45.

Einer neu gepflanzten Hecke muß derowegen eine Vertheidigung gegeben werden.

Sie wäre denn in eine Gegend gepflanzet, wohin überall kein Vieh kommen kann. Man befriediget aber eine Hecke auf eine doppelte Art;

1) Durch einen vorher gezogenen Graben: Dieser setzet voraus, daß uns das Erdreich jenseit der Hecke auch gehöret, und daß das Land von keinem Werthe sey. Denn der Graben nimmt so viel Land weg, welches man zu nichts gebrauchen kann. Diese Art von Befriedigung findet indessen sodann statt, wenn uns an dem Lande nicht viel gelegen ist, oder wenn die Gegend überhaupt niedrig ist, und man also die Linie zu der zu setzenden Hecke gern etwas erhöhen will, wie oft nöthig ist; oder man hat daselbst zu Abführung des Wassers einen Abzuggraben nöthig; oder man hat böse Nachbaren.

2) Durch eine trockne Bezäumung. Diese ist die gewöhnlichste; eine doppelte grüne Hecke zöge der andern die Nahrung weg, und erforderte doppelte Wartung und Vorsorge.

Bey

Bey einer trocknen Bezäumung ist vornemlich zu bemerken, daß solche so weitläuftig, wie immer möglich, gemacht werden muß, damit die Luft frey durchstreiche; Denn wenn die jung gepflanzte Hecke dumpficht und im Schatten steht, so wächst sie langsam und schlecht, oder vergeht wol gar, sonderlich an der West- oder Nordseite.

Eine dichte Planke tauget gar nicht, denn solche läßt keine Luft durch.

Ein vester Zaun ist fast noch schädlicher, solcher ist breit; Es samlet sich darin allerley, der Hecke schädliches, Ungeziefer, und da die Wasen, Dornen, oder Heyde, womit man den Zaun zu bedecken pflegt, weit überhangen, so erstücket die Hecke darunter.

Am besten zur Befriedigung ist, wenn man Reisig von Schwarzdornen, Prunus spinosa hat; dieser ist zäh; läßt sich auf die nemliche Art, wie (§. 35) von den Weißdornen beschrieben worden, durchflechten; giebt so durchgeflochten ein artiges Ansehen; hindert dem Wachsthum der Hecke überall nicht, und dauret verschiedene Jahre. Das Vieh fürchtet die Stacheln und vergreift sich nicht daran; kann auch die durchflochtenen Reiser, wenn sie einmal trocken und steif sind, nicht auseinander bringen: Menschen können eben so wenig übersteigen, oder anders als mit der größten Gewalt durchbrechen.

Das untere Ende der abgehauenen Schwarzdornreiser wird anderhalb bis zween Fuß weit von der Hecke in die Erde gestossen, alsdenn werden sie durchgeflochten, und damit diese trockne Hecke desto bessern Widerstand leiste, werden hin und wieder Pfähle in die Erde geschlagen, und mit einer gedreheten Weide an die Dornen vest gebunden. Es werden aber zu

diesem

diesem Durchflechten keine empfindliche Hände und dicke Handschuhe erfordert.

Wo die Schwarzdornen fehlen, oder Niemand sich zum Durchflechten bequemen will, läßt man dünne Pfähle oder Zaunstaken hauen, setzt solche an der Hecke heraus, weitläuftig neben einander, so daß kein Schaaf oder Schwein durchkriechen kann; Flechtet solche hin und wieder mit losen Reisern durch, daß sie luftig bleiben, und verbindet sie oben an der Spitze einer Spanne hoch mit ordentlich durchgezäunten Weiden, damit sie nicht auseinander weichen können.

§. 46.

Ich sehe voraus, daß man mir einen doppelten Einwurf machen werde.

Der erste ist: daß man lange warten und arbeiten müßte, ehe eine solche Hecke zur Vollkommenheit komme.

Dies ist wahr: allein ich finde nicht, daß eine andere Art von Weißdorn-Hecken geschwinder vollendet werde.

Ich kann zwar, wenn man die Stämme dichter setzet, und fort wachsen läßt, nach einigen Jahren eine Art von Hecken haben, sie ist aber nicht dichte; giebt keine veste Befriedigung ab; bleibt fehlerhaft; erhält nach wenig Jahren eine Breite von einigen Schuhen; wird darauf unten trocken; man sieht trockne Stämme; es entstehen Lücken; alle Jahr muß ausgeflickt werden; und eine solche Hecke leistet nie rechten Nutzen.

Es beruhet also auf eines jeden Wahl, ob er lieber ein paar Jahre länger warten, und sodann etwas schönes, dauerhaftes und standvestes haben will; oder

ob

ob ihm genug ist, nur dem Namen nach eine Befriedigung anzulegen.

Ich setze, die Hecke wachse langsam, und man lasse ihr die völlige Zeit; so wird sie dies Jahr gepflanzet; über zwey Jahr wird sie in der Erde abgeschnitten, zwey Jahr darauf eingeflochten; zwey Jahr weiter, nachgeflochten, und nach zwey Jahren zum drittenmal durchgeflochten; Mithin habe nach 8 bis 10 Jahren eine Hecke, die hundert und mehrere Jahre dauret, und gar keinem weitern Wandel unterworfen ist.

Ist es aber nicht vernünftiger, vier bis sechs Jahr länger zu warten, und alsdenn etwas dauerhaftes zu haben, welches zugleich schön in die Augen fällt, und uns in der Folge die Arbeit erleichtert; als blos darauf zu sehen, wie man für das gegenwärtige am geschwindesten von der Arbeit komme.

Ich habe es auf mehrere Art versucht, finde aber meine Vorschrift die beste. Die schönsten der Vorschrift gemäß gezogenen Hecken habe in der Campagne von 1758 vor Wesel gesehen. Die Franzosen hatten wegen einer befürchteten Belagerung die Gärten demoliren lassen, und mit der größten Mühe alle Stämme recht in der Erde abhauen müssen, weil alles gleich über der Erde bewachsen und durchschlungen war.

Eine Hecke von hundert und mehrern Schuhen war in einem Stücke umgefallen, und es war nicht möglich, solche aus einander zu bringen. Denn die Zweige verwachsen da, wo sie übereinander gebogen werden, ordentlich zusammen und in einander. Dieses hat ausserdem, daß man sie gar nicht auseinander biegen, mithin nimmer ein Loch einbrechen kann, noch einen andern Nutzen; nemlich wenn gleich ein oder mehrere Stämme unten in der Wurzel ersterben und

aus-

ausgehen sollten, so entstehet daher keine Lücke, und die aus der Wurzel gewachsenen Reiser gehen deswegen nicht aus, sondern sie ziehen aus den übrigen Reisern, mit denen sie zusammen gewachsen sind, so viel Nahrung wie sie brauchen; Dies ist ein Vortheil, den man auf keine andere Weise erreichet.

§. 47.

Ich erwarte noch einen zweeten Einwurf (§. 46): Diese Art Hecken falle kostbar.

Dies ist wieder wahr; Man zeige mir aber eine andere Art, wo man mit weniger Kosten das nemliche erhalten kann, so will dieselbe gerne annehmen. Ich habe alle übrige Arten im Grunde kostbarer gefunden. Denn, wenn hier nun die ersten Kosten angewandt sind, so hat man auch etwas beständiges und dauerhaftes, und es fallen überall keine weitere Kosten vor; Bey andern Hecken ist hingegen alle Jahr was nachzuflicken, und nach 40 bis 50 Jahren sind sie alt und heßlich.

§. 48.

Wie viel eine solche Hecke anzulegen koste, davon läßt sich kein gewisser Anschlag machen.

Es macht gleich einen grossen Unterscheid, ob der Erdboden sich leicht oder mühsam verarbeiten läßt; ob er stark treibet, und die Hecke bald wächset, oder ob man lange nachbessern muß. So kommt es beym Durchflechten auch darauf an, ob die Reiser schon stark und häufig, oder nur schwach und einzeln sind, und ob die Leute in der Arbeit geübt sind.

Wer einen ohngefehrlichen Ueberschlag machen will, wie viel bey ihm eine Hecke etwa auf 100 Ruthen zu ziehen kosten mögte; der versuche

1) Wie

1) Wie viel zwey Leute unter hinlänglicher Aufsicht in einem Tage, oder nur in gewissen Stunden umgraben können. §. 14.

2) Wie viel Stämme zwo Personen in einem Tage roden, und wie viel solche herbey zu schaffen koste. §. 18.

3) Wie viel Stämme sich in einem Tage setzen lassen.

4) Wie viel zwey Leute in einem Tage durchflechten.

So kann man eine ziemlich zutreffende Berechnung machen.

Wenn man alles blos in Tagelohn und für Geld machen lassen müßte, würden die Kosten ziemlich hoch fallen; Man besorget aber dergleichen Arbeiten gemeiniglich durch eigene Leute bey müßigen Stunden; ein jeder hilft dabey; und so sparet man eine baare Geldauslage, und erreicht den Endzweck.

§. 49.

Eine solche Weißdorn-Hecke wird bis zur Höhe von drey, vier, bis höchstens fünf Schuh gezogen.

Man hat sodann den Vortheil, daß man überweg sehen kann, und diese Höhe ist genug, daß Menschen und Vieh davor kehren müssen.

Will man sie höher haben, so erfordert es zu viel Zeit, und sie wird unten leicht trocken. Es kostet mehr Mühe und Zeit, sie jährlich zu beschneiden, und die Höhe ist auch denen nebenstehenden Gewächsen schädlich.

Eine Weißdorn-Hecke habe gesehen, welche die Höhe von zehn bis eilf Schuh hatte, und von unten

bis

bis oben ziemlich gut bekleidet war; Sie stand aber im Schutz und in fettem Boden, und würde, wenn sie Anfall vom Vieh gehabt hätte, an der Erde kaum Wiederstand geleistet haben. Die Höhe ist überall von keinem Nutzen, sondern man muß bey einer Hekke nur auf die Vestigkeit an deren Fusse sehen, wo am leichtesten etwas durchkriechet, sollte es auch nur ein Hase oder Huhn seyn; Es wäre denn in Gegenden wo starke Wildbahnen sind, wo man sich freylich auf Befriedigungen von 7 bis 8 Schuh hoch schicken muß.

§. 50.

Wenn eine Hecke einmal im Stande ist, muß sie alle Jahr nach Johannis mit einer Scheere beschnitten werden.

Diese Zeit zu Beschneidung der Hecken ist die beste. Denn beschneidet man sie im Frühjahr, so werden die den ganzen Sommer durch wachsende Reiser zu stark, und können im folgenden Frühjahr nicht anders, als mit grosser Mühe abgeschnitten werden;

Früh im Jahr kann man auch nicht zum Beschneiden gelangen, und wenn es etwas zu spate wird, so verbluten sich die abgeschnittenen Reiser, welches man sonderlich an Heimbüchen siehet, die, gleich einem Weine, den Saft auslassen, und darauf trockne Spitzen erhalten.

Um Johannis aus ist der erste Wuchs vollendet, die Reiser sind aber noch weich, und lassen sich leicht abschneiden; wüchsen sie fort, so würden sie zu stark; Indem sie abgeschnitten sind, treiben sie kleine schwache Nebenschößlinge: die Hecke wird also dicker belaubt, und man kann den folgenden Johannis sowol

die

die eben frisch gewachsenen als auch die Reiser von vorigem Herbste wegschneiden.

Bey dem Beschneiden muß, so viel möglich, dichte am alten Holze geschnitten werden, das alte Holz selber ist zu stark, um es mit der Scheere zu zwingen; läßt man zu viel jung Holz stehen, so wird die Hecke jährlich breiter, welches sie heßlich macht. Wenn alle Jahr nur ein halber Zoll an jeder Seite stehen bleibt, so ist die Hecke nach zwölf Jahren schon um einen Schuh breiter.

§. 51.

Man pflegt in oder neben den Hecken hochstämmige Obst- oder andere fruchtbare Bäume zu setzen; Es hindert solches aber dem Wachsthum der Hecke.

In der Reihe der Hecke selbst dergleichen Bäume zu setzen, ist gefährlich, denn die Hecke erhält allemal eine Lücke, und kann sodann nicht durch einander geflochten, mithin zu keiner vesten Gegenwehr gemacht werden.

Die Bäume nahe daran zu setzen, ist fast eben so gefährlich; denn sie werden bald dicker, treten an die Hecke; ihr Tropfenfall ist dieser schädlich, sie erstikket, oder wird im Wachsthum aufgehalten.

Wer also eine veste, dichte Hecke haben will, soll nicht eher Bäume daran setzen, bis sie recht im Stande ist; alsdenn müssen die Bäume doch wenigstens 4 Schuh entfernet bleiben, und man soll dazu keine dicht belaubete und zu viel Schatten gebende Bäume nehmen, z. E. wilde Kastanien.

Ist die Hecke aber einmal recht bestaudet, und man bleibt genugsam entfernet, so thut es der Hecke nicht so vielen Schaden, die Bäume verderben aber das

nebenliegende Land, und hindern, wenn es ein Saatacker ist, dem Pfluge; Ich rathe also nicht dazu, es sey denn auf einem freyen Anger, woran uns nicht viel gelegen ist, oder daß die Hecke nicht zur Befriedigung, sondern nur des Ansehens wegen gezogen wird, mithin Lücken darin nichts schaden. Die Bäume müssen auch weitläuftig gesetzt werden, damit die Kronen nicht an einander wachsen, weil sonst die Hekke ersticken mögte; Man pflegt alle 30 Schritt oder 60 Schuh einen Baum zu pflanzen: oder es müßte uns denn eben an Erhaltung eines schattigen Spatziergan ges gelegen seyn.

§. 52.

Wer in einer morastigen niedrigen Gegend eine Hecke ziehen will, muß erst bedacht seyn; das Wasser abzuleiten, und einen vesten trocknen Grund zu haben.

Wenn eine Hecke des Winters im Wasser stehet, oder der Boden ist morastig, so wird sie nicht bekommen, sondern ersaufen oder versinken.

Man muß sodann erst auf den Abzug des Wassers arbeiten, und tiefe Graben ziehen; will man keinen offenen Graben lassen, sondern dem Wasser unter der Erden einen Abfluß geben, so füllet man in den Grund auf eine Tiefe von wenigstens sieben Schuh, in Wasen gebundene Schwarzdornen, bedecket solche mit grossen rauhen Steinen, streuet, wo man Heyde und Torf hat, solche darzwischen, läßt auch, wo Steine rar sind, solche ganz weg; die Schwarzdornen dauren sehr lange, wenn sie tief genug liegen und nie trocken werden: Die Steine drucken sie nieder, daß sie nicht nachsinken: man kann, wo die Steine nicht rar sind, die Abzüge allein damit anfüllen, wenn ganz

grosse

grosse Steine in den Grund und kleinere überher kommen. Alsdenn rinnet stets das Wasser zwischen den Steinen durch, und erhält sich den Durchgang: Es kommt nur darauf an, ob man eine Anhöhe hat, und dem Wasser den Abzug geben kann. Man füllet in Ermangelung eines andern den Graben auch mit blosser Heyde, oder Torf, oder Weidenbusche aus.

§. 53.

Wenn eine Weißdorn-Hecke recht gut seyn soll, so muß sie durchaus gleich hoch und stark, auch grün bewachsen, ins besondere aber am Fusse recht durchgeschlungen seyn.

Man darf keine kahle Stämme, keine vorzüglich dicke Stämme, noch weniger Oeffnungen darin bemerken, sie darf keine Krümmen haben, und nicht über eine Spann breit seyn. Ist sie gehörig durchflochten, und sie wird zu breit; so kann man ihr helfen, wenn man mit dem Messer die verhärteten Knoten wegschneidet.

§. 54.

Wenn man zweifelhaft ist, ob eine Weißdorn-Hecke wachsen werde, oder ob man eine andere Pflanze zur Hecke vorziehen solle, muß man sich in der Nachbarschaft umsehen, und kleine Versuche machen.

Die Nachbaren belehren uns gemeiniglich am besten aus ihren vorhin angestellten Versuchen, was zu machen sey.

Die Natur läßt sich nicht zwingen, oder wie die Franzosen sagen, La nature ne veut point être forcée. Wo also gar keine Weißdornen wachsen wol-

len, wird man vergebens Fleiß daran wenden; Ich kenne noch zur Zeit nur ein einziges Erdreich, wo sie nicht gut fortkommen, und wo eine andere in der folgenden Abtheilung zu beschreibende Art von Befriedigung einen Vorzug haben mögte; Dies ist ein freyes offenes, den ganzen Tag der Sonne ausgesetztes, Feld, von losem trocknen Sande. Ich habe gleichwol versuchet, daß sich auch daselbst Weißdornen anziehen lassen, wenn man ihnen einigermaassen Schutz, und dem Erdreiche eine Verbesserung geben kann. Man muß nur mehrern Fleiß daran wenden und einige Jahre länger warten.

Das schlimmste ist, daß man in dergleichen offnen Gegenden, das Vieh, und insonderheit die dort gewöhnlichen, sehr gefräßigen, Heidschnucken, nicht wohl abwehren kann, indem die bald nachschurrende Graben dagegen nicht sichern. Der Schwarzdorn pflegt auch dort rar zu seyn, und wenn des Sommers eine starke Dürre einfällt, und man kann mit dem Begiessen nicht vorkommen, oder versäumet solches, so erstarren die jungen Stämme, und wenn sie einmal verdorben sind, thun sie keine weitere gute Schüsse.

Durch gehörig angewandten Fleiß, und durch fleissiges Begiessen habe ich in einem magern trocknen Sandboden auf einige hundert Schritte eine Weißdorn-Hecke in einer Zeit von vierzehn Jahren bis zu der Höhe von vier bis fünf Schuh gebracht. Dabey aber noch eine Anmerkung gemacht, daß wenn man Ort- oder andre grosse Steine im Grunde befürchtet, man den Boden umrojolen, und die Steine herausbringen müsse; sonst wird das Wachsthum merklich dadurch aufgehalten.

§. 55.

§. 55.

Sollte eine Hecke in der Jugend abgefressen seyn, so ist fast kein ander Mittel, als sie unten in der Erde abermals abzuschneiden, und frisch ausschiessen zu lassen.

Man muß zwar sodann ein paar Jahr länger warten, hat aber doch eher Hoffnung, die Hecke zu vollenden, als wenn man die abgefressenen Stümpel stehen läßt, welche gar nicht weiter fortwachsen.

§. 56.

Wo man alte abgängige Hecken hat, soll man solche nicht ausroden, sondern erneuern.

Ich habe dieses aus eigener Erfahrung versucht, indem am Garten eine alte, unten ganz kahle, Hecke von Weißdornen hatte, worin schon Lücken von drey bis vier Schuh waren. Ich ließ davon eine Ecke ausroden: dies war erstaunlich mühsam; der Weißdorn treibt starke Wurzeln unter sich und neben sich, welche schwer loszumachen sind. Die an deren Stelle gepflanzten, und dem Anfalle des Viehes ausgesetzten Stämme wollten nicht wachsen, und ich mußte an die funfzehn Jahr künsteln, ehe die junge Hecke wehrhaft ward; den übrigen Theil ließ erneuren, und hatte im dritten Jahre eine schöne veste neue Hecke. Dies Erneuern geschiehet auf folgende Art: alle veraltete kahle dicke Stämme werden über der Wurzel, so tief man kommen kann, abgehauen: sind junge Nebenschößlinge vorhanden, so schonet man solcher, und flechtet sie gleich durch einander: Fehlen diese, so muß man bis übers Jahr warten; die alten Stämme treiben häufig über der Wurzel aus. Die dazu gebrauchten geschickten Leute wußten diese alte Hecke so künstlich

zu erneuern, daß sie ausgegangene Lücken von vier bis fünf Fuß durch das Niederbiegen der vorhandenen Reiser ausfülleten, und daß die Hecke gleich von Anfang vest und gut, auch weit besser, als die neu gepflanzte war; Es war nicht mal nöthig, sie noch für das Vieh zu sichern; Sie war nur noch zu niedrig, und mußte nach zwey Jahren noch mal nachgeflochten werden.

Eine solche zu erneurende Hecke muß man zwey Jahr vor dem Aushauen gar nicht beschneiden, sondern ins Wilde wachsen lassen, um starke gerade junge Schößlinge zum Einflechten zu haben.

§. 57.

Einen Fehler hat eine solche Weißdorn-Hecke, daß man gar keinen Nutzen davon ziehen kann, als die Befriedigung selbst.

Wenn die Weißdornen zu dicken Stämmen wachsen, geben sie eines der allerdichtesten und vestesten Hölzer, welches zu mancherley Behuef zu gebrauchen ist. Nach gegenwärtiger Vorschrift darf die Hecke aber keine dicke Stämme geben, und muß so durch einander wachsen, daß man kein Reis daraus absondern kann.

Von den Früchten der Weißdornen, welche man ihres mehligten Geschmacks wegen **Mehlbeeren, Mehlfäßgen** nennet, weiß gar keinen Nutzen.

Man pflegt die Blumen wol des Frühjahrs als einen Thee zur Blutreinigung und Abführung zu trinken, sie haben aber einen unangenehmen Geschmack.

Die Dauer- und Wehrhaftigkeit des Baums giebt ihm Vorzüge genug, und er hat zugleich ein feines Ansehen; da er häufige kleine Reiser treibet, nicht

sperhaft

sperhaft wächset; die kleinen artig eingeschnittenen häufigen Blätter ein angenehmes grün haben, von Raupen eben nicht gefressen werden, und im Frühjahr zwischen denen Doldenweise zusammen wachsenden weissen Blumen; im Herbste aber zwischen den scharlach rothen Beeren das Auge ergötzen.

§. 58.

Als einen andern Fehler kann man dabey angeben, daß sie gegen Rothwild oder Hirsche nicht hinreichend ist.

Denn da sie nicht hoch genug wird, setzen diese darüber weg; wo man also Gefahr davon zu befürchten hat, muß man auf andere Befriedigungen denken. (§. 49)

§. 59.

Noch einer Art, Weißdorn-Hecken anzulegen, muß erwehnen. Man schneidet Reiser davon, und leget solche in Graben, welche mit guter Erde angefüllet worden, neben einander.

Ich finde diese Art in einigen Haushaltsbüchern vorgeschlagen, habe sie aber nirgends in Ausübung gebracht gesehen, zweifle auch, ob man gut dabey fahren werde: Man soll die zu legenden Reiser an beyden Seiten anbrennen, damit sie nicht faulen, und da sie an den Enden nicht ausschlagen, muß man sie, wie die Figur zeiget, legen; So sollen sie Zweige und Wurzeln schlagen, und eine gute Hecke geben, wenns wahr ist.

Vierte Abtheilung.

Von mit Birken bepflanzten Wällen.

§. 60.

In sandigten Gegenden hat man eine Art von Befriedigung, welche allgemeiner gemacht zu werden verdient: Man führet Wälle auf, und bepflanzet solche auf dem Rücken mit Birken.

Ich habe oben §. 54 schon erwehnet, daß in weitläuftigen trocknen Sandgegenden die in der Ebene gepflanzten Weißdornen schwerlich zum Anwachs gebracht werden, und es gehet mit den mehrsten andern Pflanzen so.

Zudem hat man in solchen Gegenden die bekannten Heidschaafe oder Heidschnucken in grosser Menge und in vielen Heerden; welche in der sooren trocknen Heide sehr begierig darnach sind, wenn sie von Ferne ein grün Blättgen erblicken, auch gleich den Ziegen alles abbeissen; Sie sind dabey wild, laufen geschwind, klettern gut, und setzen über Graben.

Indem man nun gegen ihre Anfälle die Felder zu sichern trachtet, so ist dazu kein besser Mittel, als die erwehnten Wälle; welche die Einwohner in der Grafschaft Hoya Graben nennen.

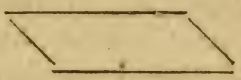
§. 61.

Man läßt, wo ein schlechter durchgewachsener Heidanger ist, Rasen, oder nach niedersächsischer Mundart, Soden stechen, ohngefehr in der Länge und Grösse eines Ziegelsteines, aber etwas dikker,

ker, mithin einen Fuß lang, einen halben Fuß breit, und vier bis fünf Zoll dick.

Die Soden müssen, so viel möglich, von gleicher Grösse gestochen werden, weil sie sodann sich besser legen lassen.

Die Oberfläche in dergleichen Sandgegenden pfleget, so weit sie mit Wurzeln durchgewachsen ist, eine Vestigkeit und schwärzliche Farbe zu erhalten, wenn der Sand darunter gleich lose und gelb ist; So dick nun die Oberfläche zusammen hänget, und die Soden ohne zu zerkrümeln weggetragen werden können, kann man sie stechen lassen. Die Soden werden an beyden Enden schrem, als ein verschobenes Viereck, oder Rhomboides gestochen, wie die Figur zeiget:



Diese Schremigkeit giebt Gelegenheit, daß die Soden besser gepackt werden können, und vester zusammen schliessen.

§. 62.

Gemeiniglich hat man, wo dergleichen Wall gezogen werden soll, gleich an der einen Seite eine bewachsene Heide, wo die Soden gestochen werden.

Deren Anfahrung erfordert also nicht viel Mühe; Man muß sich nur hüten, daß man dem zu legenden Walle nicht zu nahe komme, damit er einen vesten Fuß behalte; denn wenn er auf losem Sande zu liegen kommt, schurret der Sand leicht weg, oder der Wind treibt ihn fort, so sinkt der Wall nach.

§. 63.

Man ziehe also zuforderst eine Linie, woher die äussere Kante des Walles kommen soll; Messe davon ausserhalb noch zween Schuh ab, und fange daselbst an, die Soden zu stechen.

Alsdenn können zwo Personen, welche Soden stechen, sie gleich dem dritten, welcher sie in Ordnung bringt, zur Hand legen, oder eine Person sticht, was der andere leget.

§. 64.

Man mißt hiernächst auch die dem Walle zu gebende Breite an der andern Seite ab.

Man sieht darnach, daß der Wall durchaus eine gleiche Breite und eine gerade Linie erhält.

Die gewöhnliche Breite, welche man einem solchen Walle am Fusse zu geben pflegt, ist von vollen fünf Schuhen; je breiter er ist, je mehr Erde behalten die Pflanzen oben zum Wachsen.

§. 65.

Wenn die Linie und Breite abgesteckt ist, ebnet man die Oberfläche des Bodens etwas, und fängt sodann an, die Soden in gerader Linie, so dicht wie möglich, an einander zu legen.

In den Heiden pflegen häufige bewachsene erhabene Maulwurfs- und Ameisenhaufen oder Bulten zu seyn, wenn solche bleiben, kann man die Soden nicht vest legen.

Die Soden werden so gelegt, daß die Oberfläche oben bleibt.

§. 66.

Wenn die unteren Reihen von Soden an beyden Seiten geleget sind, fängt man eine zwote Reihe

he an, und fährt damit fort, so daß die obern allemal um ein weniges eingezogen werden.

Der Wall muß um der Vestigkeit willen, oben etwas spitz zulaufen, es muß aber so wenig, wie möglich, seyn; weil die, gern kletternde, Schaafe, wenn er nur im mindesten schrem ist, gleich hinanspringen. Es würden auch die oben auf zupflanzende Birken zu wenig Erde behalten.

Wenn der Wall unten 5 Schuh hat, so läßt man ihm oben eine Breite von 4 Fuß, und dies ist das beste Verhältniß.

§. 67.

Wenn ein paar Reihen Soden gelegt sind, so fängt man an, den Zwischenraum mit dem unter den gegrabenen Soden vorfallenden losen Sande zu füllen.

Man macht auch wol neben dem Walle heraus einen ordentlichen vertieften Graben, um das Vieh besser abzuhalten.

§. 68.

Auf diese Weise fährt man fort, bis der Wall die Höhe von vier Fuß erreicht hat.

Hat man in der Nähe etwas bessere Erde, so versparet man solche bis in die Höhe des Walles, um denen darin zu setzenden Birken bessere Nahrung zu verschaffen. Man legt oben die Soden gern etwas höher, als die Erde darzwischen, damit bey einem Regen das Wasser nicht so leicht abfliesse, und mehr Feuchtigkeit im Sande zurück bleibe.

§. 69.

Wie viel einen solchen Wall aufzuführen koste, kann man nach den Umständen eines jeden Orts überschlagen.

Ich

Ich habe in einer Heidgegend dergleichen Wälle durch zwey in der Arbeit geübte Leute aufführen lassen, denen für jede Ruthe acht gute Groschen oder ein halber Gulden bezahlt wurde; und welche die Arbeit geschickt und standvest machten. Sie hatten aber vorbeschriebenermaassen (§. 62) die Soden und Erde gleich bey der Hand; Müssen solche erst herzugefahren, oder mühsam gegraben werden, so laufen die Kosten merklich höher.

§. 70.

Das Legen eines solchen Walles muß vom Herbste an, den Winter über, bis zum Frühjahr geschehen, und alsdenn muß er sofort mit Birken bepflanzet werden.

Wenn der Wall gelegt wird, weil der Sand feucht ist, so behält dieser die Feuchtigkeit eine Zeitlang; ist der Sand aber einmal trocken, so nimmt er nicht leicht Wasser an; und die Birken schlagen nicht an, wenn sie nicht in ein frisches und feuchtes Erdreich gesetzt werden. Man soll die Birken pflanzen, ehe der Saft eintritt; Wenn der Saft schon in Bewegung ist, lassen sie sich nicht wol versetzen, weil sie von der geringsten Verletzung bluten; Man kann sie noch eher pflanzen, wenn das kleine Laub schon wirklich ausgebrochen ist, sie dürfen nur nicht lange aus der Erde bleiben.

§. 71.

Die Birken vertragen nicht, daß sie dicht gepflanzet werden, sie wollen luftig stehen.

Ihre Wurzeln breiten sich mehr aus, als von einem andern Baume; Man findet sie in der Heide, wo oben nur Hand hoch gute Erde, und unten ein todter

ter Sand stehet, daß sie in der Dicke von einer Federspule dreyßig und mehr Schuh in der Oberfläche wegkriechen; Wenn man sie an einem Ende aufhebet, so kann man sie allgemählig auf die ganze Länge aus der Erde ziehen; die Einwohner im Hoyaschen sammlen sie, und flechten eine Art von Körben daraus.

Man pflanzet die Birkenstämme von der Dicke eines Daumens und darüber, wenigstens eine Elle auseinander, in zwo Reihen schrem gegen einander, wie die Figur zeiget

o o o o o
o o o o o

so daß jede Reihe wenigstens einen guten bis anderthalb Fuß von der Kante ab stehe, und dies ist der einzige mir bekannte Fall, wo eine Hecke doppelt zu pflanzen, erlaubt ist. (§. 29)

§. 72.

Nach ein paar Jahren, wenn die Birken in völligem Anwachse stehen, knicket man sie ein.

So nennet man eine Arbeit, da die stärksten Stämme unten über der Wurzel abgehauen, die übrigen aber bis an die Mitte mit einem Beile eingehauen, und sodann zur Erde gebogen, auch wol mit einem dazu geschnittenen Haken bevestiget, oder nur in der Mitte mit Erdschollen bedeckt werden, daß sie über der Erde nach der Länge des Grabens liegen bleiben. Wo der Schnitt geschiehet, wird eine umgekehrte Erdscholle übergedeckt, damit die Sonne nicht in die Wunde scheine.

Dieses Knicken muß geschehen, wenn das Laub anfängt auszuschlagen, und bereits mehrentheils heraus

aus ist; Geschähe es früher, so liefe der Saft heraus, und die Pflanze würde sich verbluten.

Alsdenn treiben alle an dem niedergebogenen Stamme befindliche, und die neu austreibende, Reiser gerade über sich, und der ganze Wall wird mit einer vesten grünen Hecke bekleidet. Die niedergebogenen Stämme hindern, daß kein Vieh überspringen kann.

§. 73.

Allemal nach vier Jahren hauet man die ältesten aufgewachsene Stämme heraus, und knicket andere, wo es fehlen sollte, wieder nieder.

Diese Art Hecken gehöret also unter die nutzbaren (§. 5); denn man kann die ausgehauenen dicken Stangen zu Feuerholz und zu mancherley Behuef gebrauchen, die kleinen Reiser aber zu Besen oder zu Wasen und Faschinen, insonderheit beym Schlachtbau, anwenden.

Da man dies Aushauen alle vier Jahr wiederholet, so kann man auf eine sichere Nutzung von einer solchen Hecke rechnen; Sie bringet die an die Anlage zu wendenden Kosten reichlich auf; Insonderheit wo der Busch rar ist, und dessen viel zum Schlachtbau gebraucht wird.

Grosse Stämme zu hohen Bäumen aufwachsen zu lassen, tauget nichts, denn diese ziehen denen kleinern darneben stehenden Stämmen die Nahrung weg und ersticken solche, der Wind spielet mit den starken Stämmen, und beweget ihre Wurzeln, dadurch wird der aufgeworfene Sand lose, und rehret herunter, man siehet also die blossen Wurzeln und eine leere Stelle.

§. 74.

§. 74.

Wenn in einem solchen einmal angelegten Wall eine Ecke nachzupflanzen wäre, muß die inwendige Erde auf einen bis zween Schuh tief ausgegraben, und mit frischer Erde ausgefüllet werden.

In einem alten Walle und in einmal ausgetrockneter Erde schlägt keine Birke Wurzeln, so leicht sie sonsten in dem trockensten Sande wachsen.

§. 75.

In fettem leimigten Boden kann man diese Art von Befriedigung nicht gebrauchen.

Der Leimen sauget im Winter zu viel Wasser ein, der Frost treibt ihn sodann auseinander, und wenn beym Aufbauen Wassergüsse kommen, weicht er aus, und fließt ab, der Erdboden ist auch daselbst gemeiniglich zu kostbar, um davon so viel liegen zu lassen, und hohe Befriedigungen sind schädlich, weil der Schnee des Winters zu lange dahinter liegen bleibt, und der Wind zu sehr aufgehalten wird; daher hinter einer hohen Hecke gemeiniglich auf eine Entfernung von zehn bis zwanzig Schritten schlechtes Korn zu wachsen pflegt.

In einer sandigten brennenden Gegend ist hingegen der Schutz oft vortheilhaft: der Heidgrund ist von keinem Werthe, und die Arbeit kann mit wenigen Kosten und von Bestande gemacht werden.

§. 76.

An einigen Orten legt man dergleichen Wälle im Grunde von Steinen an.

Wo die Steine häufig und in der Nähe vorhanden sind, ist dies fast besser. Denn an jenen Erdwällen

pflegen

pflegen die Soden doch mit der Zeit aus einander zu fallen, und so wird der Wall löchericht; wo die Heidschaafe aber einmal eine schadhafte Stelle finden, springen sie hinan, und treten den Wall mehr nieder, wenn nicht bey Zeiten nachgebessert wird. In manchen Heidgegenden findet sich eine grosse Menge Kieselsteine, welche mit Fleiß aus dem Acker gesucht und weggebracht werden müssen, wo man nun solche zum Bauen nicht nothig hat, legt man sie um das Land zu, und fängt damit den Wall statt der Soden an; setzet oben Soden auf, füllet ihn inwendig mit Sand, und bepflanzet ihn ordentlich wie oben beschrieben worden. (§. 71).

Den Wall ganz von Steinen aufzuführen, und denn zu bepflanzen, finde nicht gut, die Wurzeln behalten zu wenig Erdreich, und treiben, wenn sie Art haben, die Steine aus einander.

Ich werde unten von dergleichen steinernen Befriedigungen noch weiter handeln.

§. 77.

Als einen Nutzen von diesen bepflanzten Wällen kann man ansehen, daß sie dem kleinen Wilde vortheilhaft sind.

Es halten sich sowol Hasen als Feldhüner darin auf, und wenn die Birken hoch aufgewachsen sind, geben sie sogar einen Schutz gegen Hirsche ab; welche das Laub davon nicht so gern als von andern Bäumen fressen; wie denn alles Vieh überhaupt nicht begierig darnach ist.

Denen Hirten in den offenen Heidgegenden kommen sie auch zu statten, da sie bey regnigtem Wetter sowol,

sowol, als bey Wind und Sonnenschein Schutz darunter finden.

§. 78.

Man sollte derohalben in unsern Heidgegenden mehrern Fleiß an den Anbau solcher Birkenwälle wenden.

Das Holz ist hier ohnehin rar, und das Birkenholz ist zum Brennen nicht übel, die Heidgegenden sehen, wenn sie platt sind, und gar nichts erhabenes grünes gesehen wird, traurig aus; So wie hingegen in fettem steifen nassen Erdreich die Hecken schädlich sind.

Ich habe verschiedene dergleichen Birkenwälle im Zellischen beobachtet, die aber schlecht angelegt, oder nicht gehörig unterhalten waren.

Fünfte Abtheilung.

Von Hasseln-Hecken.

§. 79.

Eine der besten Arten Sträucher zu Hecken, sind die gemeinen Hasseln, Corylus avellana *Linn.*

Diese gemeine Hasselnüsse schicken sich vorzüglich zu Hecken; Sie schlagen fast in jedem Boden an, wachsen schnell und stark, geben eine veste Befriedigung, und sind zu mancherley Behuef nützlich zu gebrauchen.

§. 80.

Man verfähret mit deren Setzung ohngefehr so, wie oben bey den Weißdornen gelehret worden.

Es ist dabey nur nicht so viel Vorsicht nöthig, ausser daß man von den jüngsten, an den Wurzeln alter Stöcke auslaufenden, Schößlingen nehme; diese werden Reihenweise einen Schuh breit, auch nach Beschaffenheit des Bodens noch weiter aus einander in frisch umgegrabenes Erdreich im Frühjahr gesetzt; kurz über der Erde abgeschnitten; anfangs rein gehalten; auch wol bey eintretender Dürre begossen, und alsdenn läßt man sie frey wachsen. Man setzt sie gern auf frisch aufgesetzte oder aufgeworfene Graben, weil sie sich in der Ebene zu weit ausbreiten.

§. 81.

Man nimmt dazu keine alten Stämme; die jüngsten sind die besten, wenn sie nur gute Wurzeln haben.

Die

Die alten ersterben leicht, oder geben Lücken, oder aber sie treiben zu breit nach einer Seite aus; machen also keine gleiche Hecken, die jungen Schößlinge treiben schöne gerade ansehnliche Schüsse von gleicher Höhe, und geben ein bessers Ansehen. Man nimmt solche von alten Hecken.

§. 82.

Diese Hasseln-Hecken finden keine Statt, wo das Erdreich recht gut und kostbar ist.

Denn ihre Wurzeln treiben um sich, schlagen Nebenschößlinge aus; die Hecken nehmen also einen breiten Raum ein; wachsen anbey hoch, und lassen sich nicht so einschränken.

Eine Ausnahme mögte man machen für Gegenden, wo das Holz rar ist, weil sie viel Holz treiben, welches gut zu nutzen ist.

§. 83.

Sie lassen sich weder beschneiden noch einflechten.

Die Hasseln treiben lauter gerade Ruthen ohne Nebenzweige; die jungen Reiser sind spröde und brüchig, würden also beym Durchflechten bald brechen. Stutzt man aber ein Reis, so bildet es eine unförmliche Gestalt.

§. 84.

Dergleichen Hasseln-Hecken werden vornemlich in Hollstein und Mecklenburg mit Nutzen angelegt, wo das Feld in Koppeln gelegt wird.

Man pflanzt alsdenn die Hecke um eine Koppel, wenn solche eben zur Besaamung aufgenommen wird, also die Jahre der Bestellung über wenig oder gar kein Vieh darauf kommt, mithin die neu gepflanzte

Hecke dafür in Acht genommen werden kann. Man setzt sie auf kleine aufgeworfene Wälle, und wenn in den Nebenkoppeln Vieh gehet, so wird ein tiefer Graben vorher gezogen. Alsdenn hat die Hecke fünf, sieben bis neun Jahre, so lange die Koppel beackert wird, Ruhe zu wachsen, die Jahre über, da diese gehütet wird, giebt die Hecke eine genugsame Befriedigung, und das Vieh kann ihr nicht schaden. Den Winter über, wenn die Koppel in der folgenden Bestellung wieder aufgenommen wird, hauet man die Hecke auf der Erde ab, so behält man den davon kommenden Busch zum Gebrauch, und die Wurzeln treiben neue frische Schüsse, welche, wenn die Koppel von neuen zur Hude liegen bleibt, abermals die gehörige Dicke haben.

Bey dem Abhauen räumet man, wo die Hecke zur Seite zu weit ausgetrieben hat, das Unnütze weg, oder leget, wo Lücken entstanden seyn sollten, einen Zweig in die Erde, der denn Wurzeln macht und austreibt.

Das Holz ist in einigen Gegenden rar, und das Hasselnholz steht zu mancherley Gebrauch anzuwenden: Man kann also bey Verfertigung des Anschlags von solchen Koppeln schon mit auf die Abnutzung dergleichen Hasseln-Hecken rechnen.

§. 85.

Die Nüsse von den Hasseln sind auch brauchbar zum Essen und Oelschlagen.

Man kann aber bey einer Hecke nicht wol auf die Nüsse rechnen, denn junge Stämme tragen wenig Nüsse; um diese zu haben, muß man alte Stämme stehen

stehen lassen, und diese verderben das Ansehen der Hecke, geben auch Lücken.

§. 86.

Man darf die Hasseln-Hecken nicht ein paar Fuß hoch über der Erde stutzen, sondern sie müssen unmittelbar auf der Erde abgehauen werden.

Die gestutzten Stämme pflegen unten kahl zu bleiben, und oben an der Spitze breite Büsche zur Seite auszutreiben, geben also keine rechte dichte Befriedigung. Ueberhaupt giebt es die schlechtesten Hecken, wenn man die alten Stämme stehen läßt, und allemal ein paar Schuh hoch über der Erde abstutzet, oder gar von denen oben ausgewachsenen Reisern zur Seite niederbieget. Unachtsame Wirthe nehmen wol gar eine Menge solcher Reiser, biegen sie zur Seite, wo ein Loch ist, und binden sie mit Weiden zusammen, so ersticken sie sich ein das andere; Oder man legt einen ziemlich dicken Stamm in der Länge der Hecke zween Schuh hoch über der Erde hinaus; In beyden Fällen erstickt alles darunter, und Schaafe und Schweine kriechen unter durch, wenn man nicht die Lücke mit todten Busche ausfüllet.

Sechste Abtheilung.

Von Weiden-Hecken.

§. 87.

In nassen niedrigen Gegenden pflegt man Hekken von Weiden zu machen, sie leisten aber keinen Nutzen.

Die mehrsten Sorten von Weiden wachsen an niedrigen, auch wol vom Wasser überschwemmeten Oertern; Sie wollen aber doch einen vesten Grund haben; Sie wachsen daher gern an den Ufern der Flüsse, welche allemal vest sind, nicht aber in morastigen sumpfigten Gegenden. Man urtheilet also unrecht, daß hier, wo andere Pflanzen nicht fortkommen, die Weiden anschlagen würden, welche daselbst eben wenig Art haben, oder nur kümmerlich wachsen. Wo ja die Nothwendigkeit erfordert, Weiden-Hecken zu ziehen, müssen die Ruthen weitläuftig, und wenigstens eine Elle auseinander gesteckt werden.

§. 88.

Die Weiden schicken sich überhaupt in keine Hecke.

Um gute Hecken zu bilden, werden solche Pflanzen erfordert, die an allen Stellen am Stamme gern und häufige Zweige austreiben, und zwar Zweige, welche fein und kurz sind, und viele Nebensprossen machen. Die Weiden treiben aber gemeiniglich nur oben an der Spitze des Stammes einen Busch von vielen geraden, keine besondere Nebenzweige machenden,

den, Reisern aus; welche das Beschneiden nicht wol vertragen, sondern gern davon ausgehen.

§. 89.

Eine Weide verträgt das Durchflechten nicht.

Ich habe mehrmalen versucht, in niedrigen Gegenden oder an Flüssen heraus, um Gänse oder Enten abzuhalten, kleine Weidenreiser kreuzweise stecken und rautenweise durcheinander flechten zu lassen. So leicht solche sonst in jedem Erdboden, wenn er nur etwas feucht ist, anschlagen und Wurzeln machen, so wollen doch dergleichen Hecken nicht gerathen. Die Reiser treiben ein oder zwey Jahr schwache Zweige, und gehen nach gerade aus, bis die wenigen übrig bleibenden alle Nahrung an sich ziehen, und zu starken Stämmen werden.

Es ist schon oben erinnert worden, daß alle Stauden nicht gut wachsen, wenn sie nicht senkrecht in die Erde gesetzt werden, (§. 27) und dieses gilt auch bey den Weiden.

§. 90.

Zu denen mannigfaltigen Arten von Befriedigungen, welche in Vorschlag kommen, gehöret mit, einen Ort rund umher mit dichte an einander gesteckten Pottweiden zu besetzen, welche sodann eine natürliche Art von Pallisaden abgeben.

Ich erinnere mich, solche irgendwo in einem Haushaltsjournale angepriesen gelesen zu haben. Sie wurden sonderlich gegen Hölzer, wo starke Wildbahnen sind, als das beste Mittel ausgegeben, um das Wild abzuhalten. Man könnte die Weiden oben köpfen, und den Busch davon nutzen, auch wo ein Stamm ausgegangen, einen frischen wieder darzwi-

schen setzen. Ich zweifle aber, ob viele so nahe an einander gesetzte grosse Weiden, daß kein Wild dadurch kommen könne, neben einander aufkommen und wachsen werden, und rechne diesen Vorschlag unter diejenigen, welche zwar in der Theorie einen Anschein haben, sich aber nicht in Ausübung bringen lassen.

§. 91.

Ob sich gleich von Weiden keine Hecken ziehen lassen, so ist doch dagegen der Anbau der Pottweiden in allen Haushaltungen billig zu empfehlen.

Die Pottweiden gehören zwar eigentlich nicht unter die Befriedigungen; Ich erwehne ihrer aber billig um des mannigfaltigen Nutzens willen, den der davon zu nehmende Reisig oder Bracke, nach niedersächsischer Mundart, hat.

Wir nennen nemlich **Pottweiden**, nicht eine besondere Art Weiden, sondern wenn überhaupt von einer oder anderer Gattung eines Armes oder Beines dicke Stämme von acht bis zwölf Schuh lang in die Erde gestossen werden, damit solche oben am Kopfe eine Menge Nebenzweige austreiben, welche man nach gewissen Jahren hauet und nutzet: Man nennet dieses **abköpfen**; Obgleich den mehrsten dergleichen Pott- oder Kopfweiden bekannt genug seyn werden, so finde doch nöthig, diese Erklärung anzuführen, da bey einem gewissen Amte in dem einstmal abgehaltenen Landgerichtsprotocolle angezeichnet gefunden habe; daß der Landgerichts-Commissarius unter andern Fragen, sich auch erkundigt habe, ob fleißig Pottweiden angezogen würden; Weil aber der Beamte zu erkennen gegeben, daß diese Art Weiden in der Gegend nicht bekannt wären, so sey ihm aufgegeben worden,

ben, sich darnach zu erkundigen, ob er nicht die Art aus der Nachbarschaft erhalten und anbauen könnte.

§. 92.

Bey Setzung der Pottweiden hat man gewisse Handgriffe nöthig, damit sie bessere Wurzeln schlagen, denn sonst werden sie auch wenige Zweige treiben.

1) Muß man die zu steckende Pottweiden unten stumpf und etwas schrem abhauen; sie dürfen nicht zugespitzt werden, sonst wird die von der Borke entblößte Spitze anfangen zu faulen, die Fäulnis tritt in den Stamm, und der ganze Stamm hat keine Art.

2) Gar zu dicke Stämme sind nicht gut, an solchen ist unten das Holz und die Borke schon zu alt; die Wunde, wo der Stamm abgehauen, ist zu groß, wächst nicht zu, sondern faulet eher ein.

3) Wo man die Wahl hat, suche man frische gerade Zweige aus, an welchen die Borke unten noch recht glatt, dick und saftig ist.

4) Bey Steckung der Pottweiden ist auch dahin zu sehen, daß die Borke beym Niederstossen nicht aufberste und in die Höhe geschoben werde; weil dieses gleich dem Wachsthum hindert.

5) Das sicherste Mittel ist also, daß man zu jeder Pottweide ein ordentliches Loch gräbet, so kann man alles Hinderliche, als Steine oder Holz, heraus nehmen, und die locker gemachte Erde umher vestreten.

6) Wo die Zeit oder der Mangel an Arbeitern das Löcher graben nicht erlauben will, pflegt man mit einer eisernen Keule vorher Löcher in die Erde zu stossen: dies ist aber nicht gut, vornemlich in stei-

sen fetten Erdreiche, weil solches durch die mit der Keule zu machende Bewegung umherum zu vest gedrückt wird, und sich nachher nicht dicht anschließt. Man hilft sich damit, daß man die Oeffnung so weit als möglich macht, alsdenn erst frische lockere Erde hineinschüttet, in diese den Stamm vest stosset, und am Ende die Erde rund umher mit Gewalt antritt.

7) Wo man einen Erdbohrer hat, hat dieser einen Vorzug vor jener.

8) Einige rathen, in das ziemlich dicke Mark einen Zwecken von Holz zu schlagen, um die Feuchtigkeit abzuhalten, welche sonst in das Mark dringt, eine Fäulnis veranlasset, und dem Wachsthum hindert.

9) Eine gute Vorsicht ist auch, den Stamm unten mit einem Faden oder einer gedreheten dünnen Weide zu umbinden: Es wird dadurch das Aufbersten und Aufschieben der Borke gehindert, und es ist bekannt, daß der Saft in den Pflanzen eben so stark nieder- als aufsteiget, und wenn er im Niedersteigen eine Hinderniß findet, einen Callus oder Knoten bildet; durch jenes Binden setzet sich also am Ende des Stammes ein Knoten, und aus diesem schiessen desto eher Wurzeln.

§. 93.

Wenn die Weiden geköpft werden, muß solches unmittelbar am Kopfe geschehen.

Denn so treiben sie eben daselbst desto mehr Zweige aus: Einige lassen einen oder andern der stärksten Zweige auf ein paar Fuß hoch stehen, in der Meinung, daß solcher einen zweyten Kopf machen, und desto mehr jung Holz liefern soll; Es ist aber schädlich; denn so treiben am alten Kopf wenig neue Zweige aus; Er faulet vielmehr, wo die alten abgehauen worden,

worden, ein. Die oben einen dicken runden Kopf habende Weiden pflegen mehr Zweige zu treiben, als andere, bey denen der Saft sich oben in eine oder mehrere Gabeln vertheilet.

§. 94.

Wo einmal ein Vorrath von Kopfweiden ist, macht man vier Abtheilungen, um alle Jahr einen Theil davon hauen zu können.

Abgeköpfte oder frisch gesteckte Weiden müssen vier Jahr wachsen, ehe sie gehauen werden können. Man kann sie zwar nach dem dritten Jahre hauen, alsdenn aber hat der Busch noch nicht seine Stärke, und die Stämme treiben nicht so frisch, wenn sie öfters in dem natürlichen Triebe gestöhret werden.

Hauet man nun alle Jahr einen Theil, so erhält man jährlich zu nöthigem Behuef einen Vorrath von Busch, sonst hat man einmal überflüßig, und im folgenden Jahr einen Mangel.

§. 95.

Den mannigfaltigen Nutzen von dem Weidenbusche kennet jeder Haushälter. (§. 91)

Man sucht erst die besten Zweige zu neuen zu steckenden Pottweiden aus; nimmt alsdenn die längsten und geradesten zu Reifen um grosse Bütten, andere zu Reifen um kleinere Fässer; und zu todten Zäunen ist nichts besser und dauerhafter, als der Weidenbusch, ein davon dicht geflochtener und oben gehörig bedeckter Zaun kann zwanzig und mehrere Jahre ohnnachgebessert stehen, da anderes Reisig in wenig Jahren mürbe wird und vergehet. Bey den Schlachten und an grossen Flüssen ist Weidenbusch unentbehrlich, und die Korbweiden stehen an vielen Orten in hohem Preise.

Man muß die Weiden nur an Abörter setzen, wo ihr Schatten keinen Schaden thut. Stehen sie dicht, so wächst nichts darunter.

Siebende

Siebende Abtheilung.

Von Hollunder-Hecken.

§. 96.

Der gemeine Hollunder Sambucus nigra *Linn.* The Elder Tree, engl. Le Sureau, franz. ist ein in jedem Erdreiche fortkommender, und leicht auch geschwind wachsender Baum, welchen man daher in schlechtem Boden, wo keine andere Pflanze wachsen will, zu Hecken empfiehlt.

Der Hollunder treibt zwar nur einzelne aber ziemlich häufige sperhafte Zweige; und da er den Vorzug hat, daß ein jeder fast zu aller Jahrszeit in die Erde gestecktes Reis alsobald Wurzeln treibt, und daß er nicht so leicht vom Vieh angetastet wird, so dürfte nicht undienlich seyn, in sterilen Sandgegenden, wo das Erdreich von keinem Werthe ist, Versuche damit anzustellen. Denn eine Hecke davon würde in der Breite einen Platz von 16 bis 20 Schuh verderben, und man kann auf eine Nutzung vom Holze nicht viel rechnen, da das junge Holz größtentheils aus Mark bestehet, und ob gleich die Früchte in der Medicin ihren Nutzen haben, so dürfte es doch nicht der Mühe belohnen, sie in Menge anzubauen.

Herr Schreber bezeuget im 2ten Theil seiner Samlung S. 199, eine von Hollunder und wilden Rosen angelegte Hecke gesehen zu haben, die wegen des Nutzens angepriesen worden: da sie guten Schutz, und das abgehauene Holz im Winter eine warme Stube gegeben habe: Ich zweifele aber, ob der von einer solchen Hecke zu hoffende Nutze dem Schaden gleich komme. In andern Hecken unterdrücken seine sperhaften Zweige gemeiniglich die nebenstehende Pflanzen.

Achte

Achte Abtheilung.

Von Schwarzdorn-Hecken.

§. 97.

Der sehr stachlichte Schwarzdorn scheint sich zu Hecken zu empfehlen, taugt aber zu lebendigen Hecken am wenigsten. (§. 45)

So leicht der Schwarzdorn anschlägt und einwuchert, so schlecht schickt er sich zu einer Hecke.

1) Die alten Stämme verfrieren leicht.

2) Die Wurzeln wuchern auf zwanzig und mehrere Schuh umher aus; sonderlich wo sie einen gut gedüngeten Acker oder eine fette Weide finden: Sie ziehen also

3) nicht allein aus dem Lande viele Nahrung weg, sondern treiben auch hin und wieder neue Schößlinge aus, welche, wenn sie nicht alle Jahr weggeräumet werden, vielen Schaden thun, und wo ein achtsamer Hauswirth fehlet, nach einigen Jahren einen grossen District unbrauchbar machen.

4) Indem die vom Hauptstamme auslaufende Wurzeln von neuen austreiben, gehen die Hauptstämme in der Linie, wo die Hecke stehen sollte, aus, und es entstehen Lücken.

5) Die jährlich dabey nöthige Aufräumung und Ausrodung fällt einem Landwirth verdrießlich und kostbar.

6) Wo Schwarzdornen wachsen, kommen eben so leicht Weißdornen fort, und diese sind viel vortheilhafter.

7) Wenn

7) Wenn man sie ausrottet, bleiben leicht in der Erde kleine Wurzeln zurück, die wieder ausschlagen.

§. 98.

Gleichwol ist zuträglich, an Abörtern eine Parthey Schwarzdornen aufwachsen zu lassen.

Weil, wie oben §. 45. bereits erwehnet worden, der abgehauene Bracken davon zu todten Verzäunungen, oder Befriedigung neugepflanzter Hecken vorzüglich gut zu gebrauchen steht.

§. 99.

Einen andern Nutzen giebt die darauf wachsende Frucht, welche wir unter dem Namen von Schlehen kennen.

Diese gebrauchen wir, um einen angenehmen Wein davon zu machen; wozu die Vorschrift hier zu geben, nicht überflüßig seyn wird.

1) Man läßt vorläufig ein Faß zubereiten.

Dazu nimmt man ein Faß, worauf Wein gewesen, welches aber, wenn man nicht recht versichert ist, ausgezogen, oder doch von einem Büttner rein gemacht werden muß. In solchem wird das Spundloch gröſſer gemacht; damit man mit einer Hand die gestoſſene Schlehen hineinfüllen, auch solche mit einem breiten Holze ordentlich umrühren könne.

Vor dem Zapfen wird ein kleiner dicht geflochtener Korb beveſtiget; dieser macht, daß der durchlaufende Wein deſto klarer wird, und daß sich von den Schlehen nichts vor dem Zapfen setzen kann, welcher sonst leicht verstopft wird. Vermittelst dieses Korbes zapft man den Wein bis auf den letzten Tropfen rein ab.

2) Wenn

2) Wenn einmal ein Faß dazu gebraucht worden, thut man wohl, solches zu alljährlichen Gebrauch aufzuheben.

Der Wein hält sich besser, und wird angenehmer, als wenn das Faß frisch ist.

Man muß also das Faß, wenn der Wein ganz herunter ist, gleich öffnen lassen, und die zurückgebliebene Schlehen, welche sich in einen vesten harten Klumpen setzen, heraus nehmen, das Faß trocknen; und wenn es recht trocken ist, vest zugespundet bis auf das andere Jahr hinlegen; aber alsdenn ja Acht geben, daß es nichts mulstriges angenommen habe.

3) Man suche bey Zeiten einen genugsamen Vorrath von Schlehen.

Auf jeden Anker rechnet man einen guten Himten voll. Hat man deren zu wenig, so erhält der Wein nicht die rechte dunkle Farbe, nimmt auch nicht genugsam den Geschmack davon an; wie man wahrnimmt, wenn man oft in Jahren, wo die Schlehen, so wie andere Baumfrüchte schlecht gerathen und rar sind, eine geringere Dose zu nehmen gezwungen wird.

Ein Ueberfluß von Schlehen würde den Wein unangenehm und ungesund machen, und man könnte überhin wenig Wein aufzapfen, hätte also weniger Nutzen davon.

4) Die Schlehen dürfen nicht zu früh gesamlet werden.

Ehe die Schlehen völlig reif sind, und anfangen welk zu werden, sind sie herbe und theilen dieses Herbe dem Wein mit, welcher auch eine blasse Farbe behält.

Man pflegt zu warten, bis die Schlehen bereift sind.

5) Die

5) Die Schlehen zu spät zu samlen, ist mehr schädlich als gut.

Wenn man zu lange warten will, um die Schlehen recht gut zu haben, fallen viele ab, und sie werden oft rar: Sie verlieren auch den Saft, geben also dem Weine nicht mehr das Angenehme, und man verliert am Wein. Es wird auch jetzt, da sie eintrocknen, eine grössere Menge erfordert.

6) Wo man die Schlehen nicht zugleich haben kann, sondern einige Zeit darauf samlen muß, hat man Acht zu geben, daß sie nicht schimlen noch verderben.

Man muß sie an einem, nicht zu luftigen, Orte dünne aus einander breiten und öfters rühren; liegen sie auf einander, oder dumpfig, so brennen sie sich, faulen, schimlen, oder werden mulstrig: liegen sie zu luftig, so trocknen sie aus.

7) In Ermanglung frischer Schlehen kann man zur Noth etwas getrocknete von vorigem Jahre zu Hülfe nehmen.

Der Wein erhält dadurch zwar den Geschmack aber nicht das Angenehme, was diesen Schlehwein beliebt macht. Sie müssen aber in der Luft, oder in einem Zimmer auf dem Ofen getrocknet werden.

8) Wenn man die Schlehen jetzt zusammen hat, werden drey Viertel davon in einem hölzernen Gefässe, und mit einem hölzernen Pümpel klein gestossen, bis die Kerne durchaus gequetscht sind. Das letzte Viertel bleibt ganz, und wird sodann mit jenen durchgerührt, darauf aber die ganze Masse in das Faß gefüllet.

Man

Man prüfet die Güte des Schlehweins, wenn er stark nach den Kernen riecht und schmeckt, und dazu ist nöthig, daß die Kerne gequetschet werden.

Würden alle Schlehen gequetschet, so setzt sich die Masse zu einem gar zu vesten Klumpen, und der Wein kann nicht so durchziehen, wie denn der Wein auch von den ganzen Schlehen eine höhere Farbe annimmt. Einige lassen gar den dritten Theil ungequetschet, dies scheint aber zu viel zu seyn, und der Saft kann doch besser aus den zerdrückten gezogen werden.

9) Nachdem die in ein Faß gehörende Schlehen eingefüllet sind, zapfet man Wein darauf.

Kann man nicht so viel Schlehen, wie in ein Faß gehören, auf einmal zusammen kriegen, so ist gefährlich, welche nachzugeben; es müßte denn in den ersten Tagen geschehen, ehe sich die Schlehen gesetzt haben; Die in ein Faß gefüllete müssen sofort mit Wein bedeckt werden, sonst würden sie in Gährung gerathen.

Auf die Schlehen schickt sich am besten Franzwein: je besser solcher ist, desto wohlschmeckender und gesunder wird der Schlehwein. Rheinwein taugt nicht dazu, weil er zu viel Säure hat; der dicke rothe Wein ist zu herbe; Bourgogne, Champagne, und Ungarscher Wein geben vortrefflichen Schlehwein, sind aber zu kostbar, man müßte denn einen Vorrath davon haben, der zum Trinken nicht recht gut wäre.

10) Es darf kein Zucker noch Gewürz hinzukommen.

Der Wein wird dadurch nur unangenehm und un-

gesund; die Schlehen müssen ihm überflüßige Süssigkeit geben.

11) Man darf ein Faß zu Anfange nicht gleich voll Wein füllen, weil die Schlehen täglich mit einem Spohne umgerühret werden müssen.

Man läßt dazu einen breiten Spohn von der Länge machen, daß damit täglich die ganze auf dem Boden des Fasses sich setzende Masse beweget, und umgerühret werden kann, weil sie sich sonst setzet, und der Wein die Kraft nicht heraus ziehen mögte.

12) Das Umrühren wird etwa vierzehn Tage lang wiederholet, und alsdenn das Faß vollgefüllet, worauf es einige Tage ruhen muß.

Der Wein ist zu Anfange von dem steten Umrühren trübe, muß sich also, ehe er brauchbar wird, vorher setzen.

13) Wenn das Faß einige Tage lang geruhet hat, zapfet man täglich eine Bouteille voll ab, und giesset solche wieder auf das Faß.

Der Anfangs ablaufende Wein ist durchaus trübe und nicht trinkbar, durch das wiederholte Abzapfen wird er allgemählig klar; insonderheit laufen die kleinen Fäselchen, welche sich in und vor dem Zapfen gesetzt haben, ab, und man kann nachher bis auf den letzten Tropfen klaren Wein abzapfen.

14) So bald der Wein klar, ist er zum Gebrauch dienlich.

Dies geschiehet nach wenig Tagen; Man kann auch die ersten Tage, wenn der Wein seine volle Stärke

hat,

hat, statt des abgezapften noch wol einige Bouteillen frischen Wein nachfüllen.

15) Dieser Wein hat für diejenigen, welche einen starken, etwas heissen, Magen haben, etwas sehr angenehmes und kühlendes. Wer aber einen schwachen kalten Magen hat, darf ihn nicht anders, als sehr sparsam trinken.

Denen letztern pfleget er zu einer gelinden Purganz zu dienen. Sonst hat er die Eigenschaft, daß er nicht berauscht, vielmehr hindert, daß andere in ziemlicher Menge genommene starke Weine keinen Schaden thun.

16) Er hält sich auf dem Fasse nicht länger als wenn der Schwarzdorn wieder blühet.

Alsdenn wird er matt, verliert auch die Farbe und den Geschmack: Auf Bouteillen habe ihn bis mitten im Sommer trinkbar erhalten.

17) Der zurück bleibende Satz giebt einen guten Brantewein.

Der Brenner muß sich nur in Acht nehmen, daß die Steine nicht anbrennen, welches der Blase schadet.

Neunte Abtheilung.

Von Obst-Hecken.

§. 100.

Ich verstehe unter Obst-Hecken solche, welche von denen zu unserm Tischobste gerechneten Bäumen gezogen werden; Als Birnen, Äpfeln, Kirschen, Pflaumen, Quitten ꝛc.

Diese hat man hin und wieder sehr angepriesen, und Fleiß auf deren Anlegung gewandt; in der Meinung, daß man von dem davon zu ziehenden Obste grossen Nutzen haben wollte: Ich habe aber noch nirgends dergleichen angetroffen, welche mit Nutzen zu Stande gebracht wären, und es dürfte also auch hiebey die oben gemachte Anmerkung gelten. (§. 90)

Obstbäume tragen fast gar nicht, wenn sie nicht zu hochstämmige Bäume und frey wachsen.

Wir ziehen zwar Zwergbäume in den Gärten, diese müssen aber auf fremde ihren Trieb vermindernde Stämme gepfropfet werden, und tragen doch oft nicht, wenn sie nicht mit vieler Mühe beständig unter dem Messer gehalten werden; Tractiren wir sie mit der Scheere, so gerathen sie ins wilde; lassen wir ihnen den freyen Willen, so werden sie bald in die Höhe gehen.

Ich sehe es also fast als einen Widerspruch an, daß man Obstbäume wild als eine Hecke ziehen, und doch Nutzen davon haben will.

Es würde auch schwer fallen, sie vor den Anfällen des Viehes zu verwahren, und das darauf wachsende Obst zu vertheidigen. Man

Man ziehet in Gärten Hecken von Peppings, sie erfordern aber eine genaue Aufsicht, welche man auf eine Hecke im freyen Felde nicht wenden kann, und öfters gehen Stämme aus.

Pflaumen, die noch am ersten zu Hecken in freyem Felde dienen mögten, vertragen nicht wol das Schneiden, und Kirschen kann man kaum im Garten niedrig und frey ziehen.

Die einzige Frucht, welche sich noch zu dergleichen Hecken schicken mögte, sind die grossen Schlehen, Krecken, oder wilde runde Pflaumen Prunus sylvestris major I. B. Prunus insititia L. engl. The black bullace Tree, von deren eßbarer, aber allzu herber Frucht ist kein besonderer Nutzen zu nehmen, und die Hecken bleiben schlechter wie andere.

Ich rathe also nicht, daß ein Haushälter sich mit dergleichen Obst-Hecken zur Befriedigung abgeben solle; Ein anders ist Lusthecken davon anzulegen. Ein Gärtner aber muß dergleichen Obst-Hecken, eben wie andere am Spalier oder platt gezogene Bäume, mit dem Messer schneiden und warten.

Zehnte Abtheilung.

Von vermischten Hecken.

§. 101.

Die mehrsten bey uns befindlichen Hecken bestehen aus mehrerley vermischt durch einander gesetzten Stauden.

Die Ursachen davon sind

1) Daß man ehedem bey Anlegung der Hecken nicht weiter darauf gedacht, sondern die ersten die besten gehabten Stauden dazu genommen hat.

2) Daß man oft aus Noth dasjenige, was man gehabt, nehmen müssen, weil die Wahl gefehlt.

3) Die wenigsten verstehen eine Wahl, und kennen die Vorzüge gewisser Stauden.

4) Viele Stauden schleichen sich nach gerade durch die von den Vögeln oder auf andere Weise hingebrachte Kerne ein.

5) Man duldet auch oft fremde Bäume, z. E. Erlen oder Eschen zwischen den Hecken, wegen des besondern davon zu nehmenden Nutzens.

§. 102.

In der Regel haben die von einerley Art Pflanzen gezogene Hecken den Vorzug.

Vermischte Hecken können nie gleich und hübsch gezogen werden, und geben selten eine rechte Befriedigung, obgleich die Mannigfaltigkeit dem Auge nicht misfallen mögte.

Wo also einmal dergleichen gute vermischte Hecken sind, dürfte wol nicht rathsam seyn, solche aus der Ursache weg zu nehmen; wer aber neue Hecken anpflanzen will, thut besser, diejenigen Stauden zu nehmen, welche sich nach Beschaffenheit des Orts am besten schicken.

§. 103.

Alle hoch wachsende Bäume sollten billig aus den Hecken verbannet seyn.

Ich verstehe, wenn wir sie als Pflanzen nehmen, die eine Hecke bilden sollen, nicht wenn wir sie zu hohen Stämmen aufwachsen lassen.

Denn diese Bäume bemühen sich stets in die Höhe zu schiessen. Werden sie gleich abgestutzt, so treiben sie doch einen dicken Stamm und machen die Hecke breit und schädlich: Ich rechne dahin Eichen, Rothbüchen, Eschen, Pappeln, Ahorn, Tannen.

§. 104.

Die gemeinesten bey uns in den vermischten Hecken anzutreffenden Stauden sind ausser denen schon erwehnten:

1) **Heinbüchen**, Carpinus ostrya, deren bey den Lusthecken weiter erwehnen werden.
2) **Ulmen**, Ulmus campestris, treiben schon zu stark zu Hecken.
3) **Spindelbaum**, Evonymus europæus.
4) **Hartriegel**, Cornus sanguinea.
5) **Wasserholder**, Schießbeeren, Viburnum opulus, hat eine hübsche rothe Frucht, und soll gute Hekken geben. Eine Varietät davon sind die bekannten **Schneeballen**, Opulus flore globoso. Viburnum roseum. *Linn.*

6) **Linden**, Tilia europæa, wächset sperhaft.

7) **Kreuzdornen**, Rhamnus catharticus, dessen Beeren zur Farbe dienen.

8) **Faulbaum**, Rhamnus frangula, wächset unordentlich.

9) **Wilde Rosen**, Rosa spinosissima.

10) **Stachelbeeren**, Ribes grossularia, die wilde Art davon schickt sich schon auf Wällen in sandigten Gegenden; Sie geben eine gute Befriedigung, lassen sich nur nicht einschränken.

11) **Vogelbeeren**, Sorbus aucuparia, wachsen hoch.

12) **Vogelkirschen**, Prunus Padus, geben zu Anfang des Frühjahrs, wenn sie blühen, einer Hecke ein lebhaftes Ansehen.

13) **Maasholder, Epeler**, Acer campestre, giebt ein brauchbares Holz.

14) **Hülsen**, Ilex Aquifolium, sind von vielen zu Hecken empfohlen worden, sie lassen sich aber schwer verpflanzen und mühsam ziehen, wachsen auch langsam.

15) **Tichtbeeren**, Ribes nigrum, sind nicht stark genug zu einer wehrhaften Hecke.

16) **Wachholder**, Juniperus communis, schicket sich mehr im Schatten.

17) **Waldrebe**, Lonicera periclymenum, gehöret unter die windende Pflanzen.

18) **Alfranken, je länger je lieber**, Solanum dulcamara, windet sich wie das vorige in den Hekken um andere Pflanzen, trägt aber selber nichts zur Befriedigung bey.

19) **Epfeu**, Hedera helix, damit hat es gleiche Bewandniß.

20) **Brom-**

20) **Brombeeren**, Rubus fruticosus, giebt zwar wegen der Stacheln eine Gegenwehr, läßt sich aber nicht gut einschränken, und wuchert zu weit um sich.

21) **Walpurgismay**, Lonicera xilosteum, wächst vier bis sechs Schuh hoch Buschweise neben den Hecken.

Mehrere seltener vorfallende Sorten verspare in die versprochene Beschreibung von sämtlichen Bäumen, unter andern auch den **Schlingbaum**, Viburnum nudum, indem solchen in Niedersachsen nie wild angetroffen habe; Eben so wenig, als den am Rhein und in Schwaben wachsenden **Steinweichselbaum**, Prunus mahaleb.

§. 105.

Neben diesen bey uns häufig anzutreffenden Stauden sollen wir bedacht seyn, ob wir nicht noch mehrere zu Hecken dienende fremde Stauden bey uns einführen können.

Man hat in America viele Sorten, welche zum Geschlecht der Weißdornen gehören, und sich auf ähnliche Art ziehen lassen.

Ich rechne auch hieher eine americanische Art von unserer Vogelkirsche, Prunus virginica *Linn.* auf engl. Cluster-cherry genannt, welche geschwind wächset, leicht bekommt, niedrig bleibt, hart ist, und sich sehr gut durchflechten läßt; Nur zweifele noch, ob sie gegen starke Anfälle von Vieh genugsamen Wiederstand leisten würde.

Die americanische Cornus florifera oder Dogwood mögte sich auch zu diesem Gebrauch schicken.

Der Ritter Linne rühmet dazu seine Pimpinellam fruticosam; Sie ist aber zu einer wehrhaften Hecke wol zu schwach.

Wenn die bekannte grosse **americanische Aloe**, Agave americana, unsre Winter vertragen wollte, so könnten wir keine bessere Pflanze zu einer wehrhaften Hecke finden; denn wenn die grossen stachlichten Blätter erst recht durch einander gewachsen sind, so können weder Menschen noch Vieh durchdringen; wie Löefling bezeuget, welcher in dem südlichen Theile von Spanien die Hecken davon gesehen hat.

Eine fast eben so veste Hecke geben daselbst die Indianischen Feigen, Cactus opuntia, welche aber auch zu weichlich sind, um unsere Winter zu vertragen.

Verschiedene haben sich Mühe gegeben, bey uns Hecken von dem **stachlichten Genster**, Ulex europæus anzulegen (§. 4. 130). Diese Pflanze wächst in dem magersten trocknen Sande, und man hält in den dürren Sandgegenden in Frankreich viel darauf. Weil das Holz und die Feurung dorten rar sind, der Acker aber zur Bestellung kaum zu gebrauchen ist, so ziehet man Befriedigungen davon dreyßig und mehrere Fuß breit um die Felder; und hauet jährlich davon die benöthigte Feurung.

Unsere Winter sind dieser Pflanze schon zu kalt, sie bleibt nur niedrig, verfrieret bey starkem Froste, und geht leicht aus, so daß man, wo man im Herbste eine dichte Hecke zu haben glaubte, im andern Frühjahr kaum ein oder andere Pflanze wieder findet; Sie trägt häufig Saamen, und im folgenden Jahre pflegen junge Pflanzen aufzuwachsen, dies geschiehet aber nur unordentlich und in einiger Entfernung.

Ich

Ich habe diesen stachlichten Genster am Wege zwischen Osnabrück und Bohmte auf der Heyde bemerket; wo er aber einzeln und sehr mager stehet, also keine Feurung geben würde; vermuthlich hat er sich hier nach gerade ausgebreitet, denn der Bischof Ernst August soll den Saamen haben kommen lassen, und hat die Pflanze einführen wollen, aber ohne Erfolg.

Noch habe dieselbe vor Stadthagen an einer Anhöhe wild angetroffen, wo sie Schutz hatte, und freudiger wuchs, aber doch nur einzeln. Vermuthlich ist sie auch hier Anfangs ausgesäet worden, und kann nicht für eine ursprünglich deutsche Pflanze gehalten werden.

Eilfte Abtheilung.

Von Pflanzen, welche den Hecken schädlich sind.

§. 106.

Ich nenne solche Pflanzen schädlich, welche gern und häufig in den Hecken zwischen den Stauden wachsen, aber keine Befriedigung geben, vielmehr andere dazu hingesetzte Stauden unterdrücken, und im Wachsthum hindern.

Man kann also bey jungen neugesetzten Hecken eine jede fremde aufwachsende Pflanze dahin rechnen; auch muß eine junge Hecke billig von allen fremden Kräutern gereiniget werden; wenn eine Hecke aber grösser wird, unterdrücket sie die mehresten Kräuter; Hier ist also nur die Rede von solchen Pflanzen, welche in den Hecken gern wachsen, und sich nicht unterdrücken lassen, den Hecken aber desto schädlicher sind, und mit Fleisse, wo sie wachsen, ausgerottet werden müssen. Wiederum sind darunter diejenigen am schädlichsten, welche starke, weit umher kriechende Wurzeln haben, die sich entweder gar nicht, oder sehr schwer ausrotten lassen, und durch Saamen leicht fortgepflanzet werden, als:

1) Unser gemeiner Hopfen, Humulus, dessen Wurzeln kriechen weit in der Erde herum, und treiben eine Menge Ranken, welche sonderlich junge Hecken auf eine ziemliche Weite überziehen und ersticken.

2) Die

2) Die Zaun-Rübe, Bryonia alba, wird von einigen fast noch schädlicher gehalten. Sie treibet dicke lange Wurzeln tief in die Erde, welche nicht auszurotten sind.
3) Schmär-Wurzel, Tamus communis, Bryonia nigra, kommt der vorigen gleich.
4) Brenn-Wurzel, Clematis flammula, breitet sich mit seinen Ranken weit aus, und erstickt, was darunter steht. Der gemeine Mann pflegt es Deuvelszwirn zu nennen.
5) Die grosse gemeine Nessel, Urtica major, macht die Hecken unten kahl und trocken, ob sie gleich nicht wie jene und die folgende eine Hecke überzieht.
6) Die grosse weisse Waldwinde, Convolvulus sepium, macht sich bey den Hecken um so mehr gehäßig, da ihre Wurzeln fein sind, und nicht leicht aufgesucht werden können.
7) Der windende Buchweizen, Fagopyrum scandens, ist eben so schädlich.
8) Die Flachsseide, Cuscuta europæa, scheint nur eine kleine unansehnliche Pflanze zu seyn, und überzieht doch wol ganze Hecken.
9) Die schon §. 104 erwehnte Epheu, Alfranken und Waldrebe, werden hier billig mit angeführt.
10) Das Klebkraut, Apparine, und andere dahin gehörende Gattungen vom Gallio, Asperulo, Alsine, Arenaria, Cerastio, gefallen sich oft in den Hecken nur gar zu gut.
11) Mehrere Arten von Vogelwicken werden in den Hecken auch billig verfolget.

Ein jeder also, der seine Hecke lieb hat, wird besorgt seyn, alle zum Nachtheil derselben darin Ueberhand

hand nehmende Pflanzen zu vertilgen, und nur diejenigen frey aufwachsen zu lassen, denen der Platz ordentlich gewidmet ist.

§. 107.

Alle fremde nicht dahin gehörende Pflanzen sind zwar in den Hecken verhaßt; Es ist aber allemal angenehm, wenn man solche recht freudig wachsen sieht.

Je freudiger die Pflanzen neben der Hecke stehen, desto fruchtbarer ist der Boden; Wo man jene ausserordentlich hoch und freudig wachsen siehet, auch von lebhafter Farbe, kann man sicher auf einen ausserordentlich fruchtbaren Boden schliessen. Z. E. wenn Kletten, Disteln oder Nessel starke Schüsse über Kerls Länge thun; breite, dicke, fettige Blätter, und eine dunkle leuchtende Farbe haben. Wo hingegen die Hecken selber kümmerlich stehen, und kaum darneben eine Pflanze zu finden ist, kann man zuverlässig wissen, daß kein Trieb in der Erde sey.

Wer ein Gut kaufen oder pachten, und vorher die Fruchtbarkeit des Bodens untersuchen will, kann aus dem Wachsthum der Hecken einen der sichersten Beweise nehmen.

Zwölfte Abtheilung.

Von Erneuerung alter Hecken.

§. 108.

Hecken, die viele Jahre gestanden haben, und zu Anfange nicht recht durchgeflochten sind, müssen endlich erneuret werden.

Alle Hecken werden nach vielen Jahren entweder zu dick und unförmlich, oder die alten Stämme werden zu stark, oder es gehen daran hier und da welche aus, oder sie werden unten kahl und von Zweigen entblösset, und es entstehen daher Lücken.

Es ist nichts schlimmers, als wenn dergleichen Lücken mit trockenen Reisern zugeleget werden; indem diese die grünen Pflanzen immer mehr ersticken, dem Triebe der jungen Reiser hindern, und die Oeffnung gröſſer machen.

Man leget auch Hecken an, um nicht jährlich eine neue Befriedigung machen zu dürfen; und es ist eine verdrießliche Arbeit für einen Haushälter, wenn er viel Zeit auf Ausbesserung der Hecken wenden, und doch erleben muß, daß des Sommers alle Augenblick neue Lücken entstehen, wodurch Schaden geschiehet.

Alsdenn ist nichts besser, als eine alte Hecke durchaus zu erneuern, indem dieses weniger Kosten erfordert, als die ganze Hecke neu umzupflanzen. Man erhält auch dadurch sofort eine neue, veste, Widerstand leistende Hecke.

§. 109.

§. 109.

Wenn eine Hecke erneuert werden soll, läßt man sie einige Jahre frey und ungestöhrt wachsen, nimmt sie auch für Anfälle vom Vieh in Acht, und verfährt sodann damit, wie oben §. 56 bey den Weißdorn-Hecken gelehret worden.

Man kann eine jede Art alter Hecken auf diese Weise erneuern. Wenn man die ältesten Stämme vorher aushauet, und sie darauf noch zwey bis drey Jahre schonet, um neue junge, an der Wurzel ausgewachsene Reiser in genugsamer Länge und Menge zu haben, so daß solche zur Seite gebogen einen Raum von sechs und mehr Fuß einnehmen, wenn ja Lücken vorhanden seyn sollten.

Es werden alsdenn alle alte Stämme weggehauen, welche dicker sind, als daß sie gebogen und geflochten werden können.

Man räumet zugleich alle schädliche Pflanzen, z. E. den Schwarzdorn, Hollunder, Brombeeren und dergleichen, wenn nicht gar zu grosse Lücken entstehen, weg.

Ist die Hecke an der Seite zu weit ausgewuchert, so wird solches, wenn man nicht etwa zum Einflechten nothwendig ein oder anderes Reis zu Hülfe nehmen, und zu dem Ende zurück biegen muß, ausgerottet, und die ganze Hecke in ihre gehörige Breite eingeschränkt.

Stehen Reiser an der Seite heraus, welche man nöthig hat, und nicht gut biegen kann, vertragen solche von Weißdornen und Haseln, daß man sie bis an die Hälfte einschneidet oder einhauet.

Solte

Sollte hie oder da an den Wurzeln Erde fehlen, leget man solche an, und bedecket die Wurzeln.

Wenn denn alles so weit bereitet, und das unnütze zur Seite geräumet ist, so fangen zwo gegen einander über stehende Personen an, die stehengebliebenen Reiser nach der bey den Weißdornen §. 35 gegebenen Vorschrift, durchzuflechten.

Es muß alsdenn eine in der Hecke befindliche Lücke sehr groß seyn, wenn sie nicht auf diese Weise ausgefüllet wird, ohne daß man merket, wo Lücken gewesen sind.

Wenn zu viel dicke Zweige durchgeflochten werden, damit man die Hecke gleich standhaft und dicht mache, so ersticken sie sich einander; besser ist, wenn Anfangs die Hecke nur dünne und luftig bleibt, so sucht man nach zwey Jahren die gebliebenen Lücken von denen getriebenen Nebenschossen auszufüllen.

§. 110.

Sollten ja Lücken bleiben, so müssen solche Stellen von neuem bepflanzet, und die zugepflanzten Stämme wie eine neue Hecke tractiret werden.

Es ist leichter, kleine einzelne Flecke zu bepflanzen, als eine ganze lange Hecke von neuem anzuziehen. Um solche Lücken bald zu füllen, gräbet man die alte Erde heraus, und sucht von der besten in der Nähe zu habenden Erde herbey zu schaffen, schicket sich anbey auf gute mit starken Wurzeln versehene Stämme, setzt solche behutsam, und macht alsdenn einen Graben oder eine andere Befriedigung vorher. §. 45.

§. III.

Sollte einer solchen erneuerten Hecke beym ersten einflechten die rechte Höhe noch nicht gegeben werden können, so wird sie nach ein paar Jahren noch einmal nachgeflochten, (§. 39, 40) und alsdenn entweder alle Jahr mit einer Scheere geschnitten, oder um das andere Jahr behauen.

Ich habe auf meinem Gute alte verwilderte vermischte Hecken nach der gegebenen Anleitung erneuern lassen, welche anjetzt ein feines Ansehn geben, und ordentlich geschoren werden; wiewol man dieses, wo Vieh daran kommt, nicht einmal viel nöthig hat.

Ein Fehler bleibt bey solchen erneuerten Hecken, da man sich nach denen aus den Wurzeln getriebenen Reisern richten, und die alten Stämme wegnehmen muß, daß man ihnen nicht wol eine gerade Richtung geben kann, sondern hin und wieder Krümmungen lassen muß.

Im Anfange ist allemal dahin zu sehen, daß man die Hecke am Fusse dicht mache; Ist sie aber noch zu schwach und niedrig, so ist noch gefährlicher, oben überher todten Busch zu decken, als wenn man Lücken damit ausfüllet, (§. 108) denn die zarten Pflanzen darunter werden erstickt, und können keine Schüsse thun.

Dreyzehnte Abtheilung.

Von todten Befriedigungen.

§. 112.

Wo die Umstände keine lebendige Hecken anzuziehen erlauben, und gleichwol Befriedigungen nöthig sind, muß man solche auf andere Weise zu erlangen suchen.

Bey folgenden Umständen werden vornemlich todte Befriedigungen erfordert:

1) Wenn das Erdreich zu schlecht ist, und keine Pflanzen darauf fortkommen wollen; z. E. wenn Ortstein im Grunde steht, oder die Gegend zu niedrig ist, und oft unter Wasser gesetzt wird.

2) Wenn der Erdboden zu gut ist, und man davon nicht so viel Raum, wie eine Hecke erfordert, missen will.

3) Wenn die Wurzeln der Hecke denen darneben zu pflanzenden Gewächsen Abbruch thun würden.

4) Wenn die Befriedigungen dumpfig liegen, wo keine Pflanzen aufkommen würden.

5) Wenn Befriedigungen unmittelbar bey den Häusern, sonderlich bey den Bauerhöfen, nöthig sind, wo täglich Vieh geht, welches keine Hecke aufkommen lassen würde.

6) Wenn man die todten Befriedigungen zu Spalieren nutzen kann, um Obst daran zu ziehen.

7) Wenn man befürchtet, daß lebendige Hecken nicht Sicherheit genug geben würden.

8) Wenn man nicht so lange warten kann, bis eine lebendige Hecke eine Befriedigung geben würde, wozu mehrere Jahre erfordert werden. (§. 46)

§. 113.

Eine todte Befriedigung fällt kostbarer, und ist eher einem Wandel unterworfen, als eine lebendige Hecke.

Daher haben letztere, wo sie Statt finden, den Vorzug.

§. 114.

Es giebt unendliche Arten von todten Befriedigungen.

Fast eine jede Gegend, ja ein jeder Ort hat seine besondere Manier, wovon die Einwohner nicht wol zurück zu bringen sind, wenn sie auch gleich mit geringern Kosten eine bessere Befriedigung erlangen könnten.

§. 115.

Man macht todte Befriedigungen

1) Von vestem Holze.
2) Von trockenen Reisig geflochten. §. 117.
3) Von Erde. §. 120.
4) Von Steinen. §. 121.
5) Mit Wasser oder Graben. §. 122.

Die von vestem Holze, welche man vornemlich **Planken** und **Stakitte** zu nennen pfleget, sind die kostbarsten, und wo das Holz rar ist, am wenigsten anzurathen; Es wäre denn, daß man Spaliere daran anlegen wollte.

Die geflochtene von Reisig, welche wir eigentlich **Zäune** nennen, sind die gewöhnlichsten. (§. 1).

Zu

Zu denen Befriedigungen von aufgeworfener Erde, welche wir Wälle nennen, gelanget man am leichtesten.

Die Befriedigungen von Steinen sind die beständigsten, und leisten den besten Wiederstand.

Um eine Befriedigung durch Wasser zu schaffen, wird der mehrste Platz erfordert, da breite und tiefe Graben gezogen werden müssen; sie finden in niedrigen Gegenden Statt, wo sie zugleich dazu gereichen, das Wasser abzuführen, und die Gegend trockner zu machen.

§. 116.

Alle Arten von todten Befriedigungen zu beschreiben, würde eine eigene Abhandlung erfordern.

Ich fürchte, meine Leser zu ermüden, wenn mich zu lange bey einer Materie aufhalte. Man findet auch im V. Bande der ökonomischen Nachrichten S. 345-398 eine ziemlich umständliche Nachricht von den gewöhnlichsten Vermachungen, nebst Anschlägen, was eine jede koste. Einen Nachtrag dazu enthält der VIII. Band S. 643-653. Ein jeder pflegt sich nach der Landesart zu richten, und welche Materialien am wenigsten kostbar sind.

Ich werde nur einige mir merkwürdig scheinende Anmerkungen von dieser oder jener Art mittheilen.

§. 117.

Unter die von Reisig geflochtene Befriedigungen rechne eine Art bey Zelle herum gewöhnlicher, und ihren Nutzen habender Zäune.

Man gräbt 7 bis 8 Schuh lange durchlochte Säulen ein, welche in Sachsen Pesteln genennet werden, stecket durch solche 3 Riegel, und flechtet um diese

Zweige von Tannen; diese kann man sonst nicht gebrauchen, sie kosten also nichts; die Säulen und Riegel sind auch nicht gar kostbar, und nehmen wenig Holz weg; ein solcher Zaun dauret doch lange, und schützet wegen seiner Höhe gegen das Wild.

§. 118.

Eine leichtere Art von Befriedigungen erhält man durch neben einander gelegte Tannenbäume.

Diese finden Statt, wo viele Tannenwälder sind; Ich habe deren im Zellischen auf zweyerley Manier bemerkt.

1) Man schlägt zwey Paar tannen Pfähle in der Länge einer jungen Tanne solchergestalt Kreuzweise ein, daß die Köpfe oben eine Gabel bilden, wo sie zusammen gebunden werden. Man legt sodann zwischen der einen Gabel die Spitze, und zwischen der andern den Fuß einer Tanne, über den Fuß von dieser wird die Spitze einer zwoten, und deren Fuß zwischen der dritten Gabel gelegt, und so fortan. Damit unten an der Erde kein Schaaf durchkrieche, werden kleine Gifflen in die Erde geschlagen, und darzwischen eine zwote Reihe tannener Ricke eines Schuh hoch von der Erde geleget.

2) Nach einer noch kürzern Manier hatte man eine Parthey junger bey einem Windsturm mit den Wurzeln umgeweheter Tannen nebst allen Zweigen um ein Feld geleget, so daß die Wurzel der ersten, die Spitze der zwoten Tanne trug, und Statt jener Gabeln diente.

§. 119.

Eine leichte Art von Befriedigungen habe im Osnabrückischen bemerket.

Man

Man hatte in einem losen Sande zur Befriedigung gegen einen Weg einen kleinen Wall aufgeworfen, und auf solchen eine Reihe dünner Pfähle oder Staken etwas über einen Schuh lang, und 9 bis 12 Zoll weit aus einander solchergestalt schrem eingesteckt, daß die Köpfe oben überhiengen, welche mit wenigen Dornen und Weyden flüchtig zusammen gekoppelt waren. Damit nun das Vieh nicht daran kommen konnte, denn sonst hätte es so kleine Pfähle leicht umgeworfen, waren vorher zwey Reihen kleiner Wolfsgruben gegraben, welche das Vieh abhielten. Diese Erfindung steht in mehrern sandigten Gegenden, wo das Holz rar ist, nachzumachen.

§. 120.

Wir haben zweyerley Art, Befriedigungen von Erde zu machen.

1) Wenn wir Wälle von Soden aufsetzen, wie dergleichen oben §. 60 beschrieben worden.

2) Wenn Wälle von blosser fetter Erde mit untermischtem Stroh aufgeführet werden. Diese sind in Sachsen und im Brandenburgischen gebräuchlich, und pflegen Wällerwände genannt zu werden; Sie dienen, um Salpeter daran zu samlen.

§. 121.

Die gewöhnlichste, beste, aber auch kostbarste Art von steinernen Befriedigungen geben unsere gewöhnliche steinerne Mauren.

Da diese aber zu gewöhnlichen Befriedigungen um grosse Felder zu kostbar seyn würden, so hilft man sich auf andere Art.

Die beste Art von leichten steinernen Vermachungen habe im Osnabrückischen gesehen; Man zieht eine ge-

rade Linie; macht den Boden eben, packet die Steine gleich wie in einer Mauer, nur ohne Kalch oder Leimen darzwischen zu mischen, in der Breite von anderthalb Schuh, und 2 bis 3 Schuh hoch, ordentlich auf einander, und bedecket die Mauer oben mit Grassoden.

Eine solche trockne Mauer steht viele Jahre ohne allen Wandel, und es ist besser, als wenn Leimen darzwischen gemauret wäre; denn dieser quillet, wenn es frieret, treibet die Steine auseinander, macht solche los, und wenn es aufdauet, rieselt der Leimen zwischen den Steinen aus, und die Steine fallen heraus.

Ein besonderer Vortheil dabey aber ist, daß man daselbst eine Art Sandsteine hat, welche sich gar bequem in lauter dünne ebene Blätter brechen und aufeinander legen lassen. Wo diese fehlen, und wo man nur gewöhnliche rauhe unebene in unordentliche kleinere Stücke brechende Mauersteine hat, geht es nicht an.

In Gegenden, wo es auf den Feldern viele grosse Kieselsteine giebt, bedienet man sich deren zur Befriedigung, und man hat einen doppelten Nutzen, wenn man sie von den Feldern absuchen läßt, und diese damit einfasset. Man legt die größten auf den Grund dichte an einander, füllet Erde darzwischen, und leget sodann über die untere eine neue Reihe Steine bis zur erforderlichen Höhe. Ein solcher Steinwall muß aber im Grunde breit genug angeleget werden, daß die obern Reihen immer mehr eingezogen werden, und der Wall oben als eine Piramide spitz zulaufe, sonst treibet die mittlere Erde die obern Steine aus einander, und da sie mehrentheils rund sind, fallen sie leicht heraus.

Dergleichen Steinwälle habe vornemlich in der Grafschaft Lippe und im Mecklenburgischen angetroffen.

In

In Mecklenburg kostet solche aufzuführen fast nichts, weil man die Leibeigene hat, welche ungemessene Dienste leisten, man läßt also daran in solchen Jahrszeiten arbeiten, wenn auf dem Felde keine Arbeit vorfällt. Werden die Steine aber nicht dichte genung gepackt, oder die Wälle oben nicht schmal genug angelegt, oder der Grund ist nicht vest, so schurren dergleichen Wälle nach Jahren zu Zeiten ein.

§. 122.

Wenn ein Graben zur Befriedigung gezogen wird, richtet man sich mit dessen Breite und Tiefe nach den übrigen Umständen. (§. 115)

Denn da der dazu zu nehmende Raum verlohren geht, (§. 45) macht man ihn nicht gern breiter als höchst nöthig, und so kann zu Zeiten ein Graben von anderthalb Fuß breit und einen Schuh tief hinreichend seyn; Soll er zugleich viel Wasser abführen, muß er eine stärkere Breite haben, und die Tiefe richtet sich, nachdem das Wasser einen Fall hat.

Die Seitenwände müssen schrem abgestochen werden, so schurren solche nicht so leicht nach, und indem der Graben unten enger wird, kann sich das Vieh darin nicht umkehren, und steiget nicht so leicht hinein. Zur gewöhnlichen Maasse kann also genommen werden; oben im Lichten 3 Schuh, und im Grunde einen Schuh weit bey einer Tiefe von zween bis drittehalb Schuh.

Vierzehnte Abtheilung.

Von Lust-Hecken.

§. 123.

Seit ohngefehr hundert Jahren haben allerley Arten von Lust-Hecken in unsern Gärten eine der schönsten Zierden gegeben.

Man erforderte zu einem prächtigen Garten, daß er eine Menge wohlgezogener schöner Hecken enthielte, und nannte eine Hecke schön, wenn sie von unten bis oben recht dicht, eben, und gleich bewachsen, auch wohl geschoren war, anbey bey einer mäßigen Breite eine ansehnliche Höhe hatte, also von Ferne das Ansehen von einem grünen Teppich gab.

§. 124.

Zu dergleichen Lust-Hecken schickt sich vor allen übrigen unsre gemeine **Hainbüche**, Carpinus The Hornbeam.

Diese macht allen übrigen den Vorzug streitig: Sie wächst in allem Erdreiche, kommt leicht fort, man kann die Stämme in den Hölzern in Menge haben, keine Pflanze läßt sich besser unter der Scheere halten; Sie schlägt früh aus, behält den ganzen Sommer das angenehme Grüne, und wirft die Blätter spät ab. Man kann davon ganz niedrige Hecken bis zu der Höhe von zwanzig Schuhen ziehen, und solche in allerley Gestalten zwingen.

§. 125.

Beym Setzen kann man die oben bey den Weißdornen

dornen gegebenen Regeln sich zur Vorschrift dienen lassen.

Die Hainbüchen schlagen aber leichter als Weißdornen an, man hat also nicht so viele Vorsicht nöthig. Wenn der Boden tief umgegraben und gereiniget ist, so setzet man die Pflanzen mit dem Erdboden gleich, so tief wie sie gestanden haben, und daß die Wurzeln völlig bedeckt sind, und tritt sie alsdenn veste, so daß die Spitzen oben in gerader Linie stehen. Die Wurzeln müssen vorher ja von allen fremden Wurzeln von Unkraute, welche darzwischen zu wachsen pflegen, sorgfältig gereiniget werden, weil diese sonst in dem frischen Gartenlande sich bald ausbreiten, und hiernächst nicht auszurotten sind.

§. 126.

Man soll die Stämme weitläuftig genug setzen.

Sie müssen neun, zwölf bis funfzehn Zoll aus einander stehen, nachdem der Boden fett ist, sonst hat jede Wurzel nicht Erdreich genug, um sich auszubreiten und Nahrung zu suchen.

Eine Hecke muß auch schön und grün werden durch die aus den Hauptstämmen austreibende Nebenzweige, wenn sich diese in viele Nebenäste vertheilen. Stehen nun die Stämme dichte an einander, so können sie keine andere Zweige treiben, als gerade von sich; schneidet man diese stumpf weg, so fallen die Stämme selbst ins Auge, und man erhält nie eine dichte Hecke; läßt man sie aber wachsen, so wird die Hecke breit und unförmlich.

Sind die Stämme weit genug von einander, so haben die von beyden Seiten zu einander einwachsende Zweige Raum sich weiter zu vertheilen, und man

kann

kann alle gerade von sich wachsende Zweige wegnehmen, also in der Folge eine Hecke schmal und doch dichte erhalten: wie man denn mit dem dritten Theil Stämme zukommt, und in der Arbeit überhaupt ein merkliches erspart.

§. 127.

Wer bald schöne und dichte Hecken haben will, schneide die Stämme nach dem Setzen kurz, und zween bis höchstens vier Schuh, über der Erde nach der Schnur ab.

Je kürzer je besser. Denn wenn die Wurzel nur einen kurzen Stamm zu ernähren hat, kann sie eher die dazu erforderlichen Säfte bereiten, diese können eher circuliren, auch in die Wurzel zurück treten; Der Stock wurzelt besser an, und macht mehrere und freudigere Triebe; der Stamm wird also in einem Jahre über und über mit Nebenzweigen versehen, und es wird insonderheit an der Wurzel alles bedecket.

Läßt man hingegen die Stämme lang, so kann die Wurzel einen langen Stamm nicht gleich Anfangs mit genugsamen Saft versehen; er feuchet; treibet nur hie und da kleine Zweige; die Wurzel selber wird nicht gestärket; man muß lange Jahre warten, ehe eine Hecke über und über grün wird, und es bleiben zu Zeiten nach vielen Jahren, sonderlich am Fusse, noch merkliche Lücken. Ja dergleichen Hecken werden oft auf der Erde nie recht dichte.

Ist aber eine Hecke erst am Fusse recht bewachsen, und mit starken Wurzeln versehen, so kann man sie in zwey oder drey Jahren zu einer beliebigen Höhe aufschiessen lassen, wenn man die Spitzen nur nicht abstutzet, sondern wachsen läßt.

Es

Es ist bey den mehrsten Gartenfreunden und Gärtnern ein falsches Vorurtheil, daß sie, um geschwind grüne Hecken zu haben, lange Stämme setzen. Solche sind mühsamer zu haben; die geilen glatt aufgewachsenen Stämme schlagen am beschwerlichsten an; man muß sie zwey bis dreymal an den daran hergezogenen Rickern mit vieler Mühe bevestigen, um sie in der Linie zu erhalten, und gegen den Wind zu schützen; und nach sechs Jahren ist dergleichen Hecke noch nicht so schön, als eine andere von kurzen Stämmen im vierten Jahre wird.

§. 128.

Eine neu gepflanzte Hecke muß man die ersten drey Jahre nicht mit der Scheere, sondern mit dem Messer schneiden, wenn sie anders recht hübsch werden soll.

Wer eine Hecke setzet, wünschet auch bald eine grüne Bekleidung zu haben, um diesen Endzweck zu erlangen, muß man an den Stämmen alle alte Zweige ohne Unterscheid glatt am Stamme wegschneiden, so daß nichts als ein kahler Stock bleibt. Denn läßt man hie oder da einen Zweig, so pflegt der mehrste Saft sich dahin zu ziehen, der Stamm wird also allein an diesen Stellen vorzüglich bekleidet, und treibt nicht durchaus neue Zweige; Schneidet man hingegen alles weg, so pflegen bald an jeder Stelle, wo ein Zweig gesessen hat, auch sonst an mehrern Stellen des Stammes sich neue Knospen zu zeigen und auszutreiben.

Alsdenn muß die Hecke den ganzen Sommer über von Zeit zu Zeit nachgesehen werden, und so wie man siehet, daß ein Stamm Zweige unnütz und gerade von sich treibet,

treibet, oder daß ein Zweig zu stark wächst, und den übrigen die Nahrung wegnimmt, stutzt man solche sofort ab, und verhütet, daß kein Saft unnütz verschwendet werde. Ist die Hecke kurz, so kann man, wenn man sich überlehnet, gleich von beyden Seiten, was überflüßig ist, wahrnehmen. Die abgestutzte Zweige treiben sodann in dem nemlichen Sommer mehrere Nebenzweige. Ich habe dergleichen vor zwanzig Jahren angepflanzte Hecken, welche am Fusse noch keinen Schuh im Durchschnitt haben.

§. 129.

Das Beschneiden der Hecken in der Folge geschiehet entweder im Frühjahr oder um Johannis.

Am besten ist, wenn man sie um Johannis beschneidet; geschiehet es eher, so treiben sie in dem Herbste noch zu starke Schüsse, welche die Scheere im andern Jahre nicht gut bezwinget: geschiehet es später, so treibt die Hecke gar nicht mehr, und siehet kahl aus; die Schüsse sind auch schon hart geworden; der Frühlingsschnitt findet nur bey denen jung gepflanzten Hekken Statt, um ihnen mehr Nebenzweige zu schaffen, sie müssen sodann auch im Sommer zum zweytenmal beschnitten werden.

Man muß sich hüten, im Anfange des Frühjahrs, wenn der Saft schon in die Stämme getreten ist, keine Scheere noch Messer daran zu bringen, sie verbluten sich sonst gleich dem Weine, und die abgeschnittene Spitzen werden trocken. (§. 50)

Das übrige bey den Hecken zu beobachtende weiß ein jeder Gärtner, und man findet es in allen Gartenbüchern.

§. 130.

§. 130.

Nächst den Hainbüchen-Hecken kommen die Hecken von immergrünenden Stauden in Erwegung, weil solche Winter und Sommer eine grüne Bekleidung geben.

1) **Der Taxus oder Ibenbaum**, Taxus baccata. Dieser läßt sich gar schön ziehen, und man machte sonst viel Werk davon. Sein mattes, todtes, ins braune fallende, Grün macht, daß man ihn jetzt weniger achtet. Man pflanzt ihn durch in die Erde gesteckte Zweige leicht fort; diese sind aber an dem nemlichen Stamme zweyerley Art; einige wachsen gerade über sich aufstehend, und diese treiben mehrentheils wieder gerade Schüsse, und schicken sich also zu Pyramiden. Andere wachsen zur Seite und kraus wie Federn, man nennet sie daher auch Federn, und diese werden zu Hecken und Bekleidungen genommen, man kann ihnen allerley Formen geben.

2) **Die Fichte oder Rothtanne**, Pinus picea. Läßt sich gut scheeren und ziehen; will aber luftig stehen, man muß die Stämme sechs bis acht Fuß weit aus einander setzen, und nicht anders als im Herbste schneiden, sonst verbluten sie sich, und das Harz lauft aus den Wunden.

Ein Uebel dabey ist, daß ihre Wurzeln weit umher in der Oberfläche der Erde herum kriechen, und das Erdreich unbrauchbar und uneben machen.

3) **Die Weiß- oder Edeltanne**, Pinus abies. Hat ein schöner und angenehmer Grün wie jene beyde, und verträgt die Scheere gar gut; erfordert aber einen bessern ebenen Boden; giebt auch nicht so zierliche Hecken, weil die Zweige dicker und nicht so häufig daran

daran sind. In Gärten hat diese Tanne vor jener Fichte überhaupt des bessern Wachsthums und schönern Ansehns wegen einen grossen Vorzug; die Wurzeln davon treiben auch mehr unter sich, und sind nicht so schädlich.

4) **Der Buchsbaum**, Buxus sempervirens. Daraus lassen sich alle mögliche Gestalten und Figuren ziehen. Er wächset nur nicht hoch, und bey mir habe ich noch nicht eine veste Hecke davon zu Wege bringen können; theils weil die Mäuse sich gern darunter einnisten, und die Wurzeln beschädigen; theils weil leicht in dem nassen Boden hie und da ein Stamm ausgehet; theils endlich, weil in einer etwas kältern Gegend in den härtern Wintern die Stämme ein paar mal bis an die Mitte verfroren sind.

5) **Die Wachholderbeer-Staude**, Juniperus communis, läßt sich zur Noth auch in Hecken ziehen; giebt aber wegen seines heßlichen Grüns und sperhaften Wachsthum kein hübsches Ansehen.

6) **Die Hülsen**, Ilex aquifolium §. 104. würden auch unter den Lust-Hecken einen Platz verdienen, wenn sie nicht so langsam und mühsam zu ziehen wären; Ihre Blätter behalten im Winter das schönste Grün, und glänzen, als wenn sie mit Firnüß überzogen wären; die Traubenweise darzwischen sitzende scharlachrothe leuchtende Beeren, und Blumen von einer schönen weissen Farbe reitzen sämtlich das Auge auf eine angenehme Art.

Ich rathe mehr, davon im Garten hie und da Pyramiden, als ganze Hecken anzuziehen. Sie müssen tief, und bey nassem Wetter gepflanzet werden, und lassen sich auf allerley Weise ziehen.

7) **Der stachlichte Genster**, Ulex europæus, (§. 4, 105) verdienet mit unter den Lust-Hecken erwehnet

wehnt zu werden, wenn sich gleich keine ganze Hecke davon ziehen läßt; Sein besonderer Wachsthum, die vielen Stacheln, und schöne, im Anfange des Frühjahrs zum Vorschein kommende, häufige gelbe Blumen ergötzen das Auge. Er läßt sich nicht beschneiden, und verfrieret leicht, muß also oft neu aus Saamen gezogen werden.

8) **Der gemeine Lorbeerbaum**, Laurus vulgaris, würde sich vortrefflich zu Hecken schicken, und man findet dergleichen in England und Frankreich, noch mehr in Italien; unsere Winter sind ihm aber zu hart.

9) **Der Kirschlorbeerbaum**, Prunus laurocerasus, ist zwar etwas härter, und wir können schon Wände damit bekleiden, zumalen wenn sie des Winters bedeckt werden, im Freyen empfindet er gemeiniglich die Winter.

§. 131.

Ausser diesen immer grünenden giebt es noch viel mehrere Bäume und Stauden, welche zur Auszierung der Gärten gebraucht werden; Es sey zu wirklichen Hecken, oder zu Pyramiden, oder zu Bogengängen, oder zu Bekleidung heßlicher Wände, welche man dem Auge verbergen will.

Ich will einige der vornehmsten davon hier nur erwehnen.

1) **Ellern**, Betula alnus, hat man wol versucht anzupflanzen, wo die Hainbüchen dem Abfressen der Raupen zu sehr ausgesetzt sind. Ich finde sie nicht von Nutzen als in Plantagien. Die nordische Eller scheint mehr eine Spielart zu seyn.

2) **Ulmen**, Ulmus campestris, könnte man auch dazu gebrauchen; Sie kommen den Hainbüchen am

nächsten; wachsen aber sperhafter, und das Laub wird leicht durch eine Menge Galläpfel, welche in Gestalt von Blasen daran auswachsen, verdorben und ungestalt.

3) Kainweiden, Ligustrum vulgare, giebt feine Hecken; Ein jedes in die Erde gestecktes Reis schlägt an; man kann also leicht zur Vermehrung gelangen. Es schickt sich vornemlich zu niedrigen Lust-Hecken. Man kann die Stämme höher ziehen, und ganze Bogen damit bekleiden, aber so muß ihnen eine Hältniß gegeben werden, weil sie zu schwach sind, sich selber zu tragen.

4) Linden, Tilia europæa, lassen sich auf allerley Art ziehen, da ihre Zweige biegsam sind, und dieser Baum eher als irgend andere zu aller Jahrszeit das Beschneiden, ja gar ein starkes Behauen verträgt, und dagegen desto mehr Nebenzweige treibet; da er aber allemal die Höhe sucht, und unten einen dicken Stamm, auch mit der Zeit dicke Aeste macht, so schickt er sich zu niedrigen Bekleidungen nicht; wol aber zu hohen Wänden, da man nemlich unten den Stamm blos läßt, und oben die Kronen platt ziehet, daß sie an einander wachsen, und eine Bekleidung bilden.

5) Acacia, Robinia pseudoacacia, wird viel in Städten vor den Fenstern gezogen, weil er nicht so gar finster macht, und weniger Ungeziefer aufnimmt als andere. Er hat aber sperhaftiges sehr brüchiges Holz, schickt sich daher nicht im Freyen, wo ihn der Wind leicht beschädiget; und läßt sich nicht anders als durch stetes Anbinden zwingen.

6) Der Judasbaum, Cercis siliquastrum, läßt sich leicht anziehen, und vergnüget gleich zu Ende des Winters ungemein; indem er eine der ersten blühenden Stauden ist, und seine in Menge hervorkommende

und

und ziemlich lange anhaltende Blume von ferne das Ansehen einer purpurfarbenen Decke geben.

7) **Weisse Maulbeeren**, Morus alba, kann man gut in Hecken ziehen; und das Laub davon zu Futterung der Seidenwürmer gebrauchen. Schwarze Maulbeeren lassen sich wol platt, sonderlich am Spalier ziehen, taugen aber nicht in Hecken.

8) **Wilder Jasmin**, Philadelphus coronaria, wächst geschwind und leicht, läßt sich auch an schattigen Oertern gebrauchen, bringt mitten im Sommer stark riechende Blumen.

9) **Kornelkirschen**, Cornus mas. Ein Baum, der am allererſten blühet, und oft mit Ende des Hornungs schon seine Blüthe zeigt; Sein Laub ist zwar nicht hübsch, dagegen leuchten die scharlachrothen Beeren im Herbste desto weiter; Man macht Lauben davon.

10) **Syringenbaum**, Syringa vulgaris. Lilac. hat schönes grünes Laub, und artige angenehm riechende Blumen; wächst aber zu eigentlichen Hecken zu sperhaft, und läßt sich nicht gut in Ordnung halten, er müßte denn angebunden werden. Der blaue hat des Geruches wegen für den weissen den Vorzug.

11) **Berberitzen**, Berberis vulgaris, geben eine dichte Hecke; das Beste an der Staude ist aber die Frucht, und wenn sie unter der Scheere gehalten wird, trägt sie fast nichts, man sieht auch daran mehr Holz als Laub; Ueberdem treibt sie stark aus der Wurzel, läßt sich also nicht gut einschränken; daher besser ist, sie Buschweise zu ziehen.

12) **Stachelbeeren oder Stickbeeren**, Ribes grossularia.

13) **Johannisbeeren**, Ribes rubrum, werden beyderseits leicht in Hecken gezogen.

14) **Der Lotusbaum**, Celtis australis, kann nicht wol zu einer ordentlichen Hecke eingeschränkt werden, da seine Zweige fladderhaft sind.

15) **Rosen** von allerley Arten geben Hecken, welche den Sommer über nicht allein das Auge, sondern auch den Geruch ergötzen, sie lassen sich aber nicht ordentlich scheeren und müssen angebunden werden.

16) **Himbeeren**, Rubus idæus, müssen wegen des unordentlichen Wachsthums und Auswucherns an Abörter gesetzt werden, wo sonst nichts wachsen würde.

17) **Kellerhals**, Daphne Thymelæa, treibt gar früh mit Ausgang des Winters und oft unter dem Schnee purpurfarbene sehr stark riechende Blumen, und pranget den Sommer über mit seinen scharlachrothen Beeren, läßt sich also unter andern Büschen und in Hecken zwischen durch ziehen.

18) **Schneeballen**, Viburnum roseum, wird der Blumen wegen gezogen, darf aber sodann nicht stark beschnitten und eingeschränkt werden.

19) Spiræa Salicifolia.

20) **Der Wachsbaum**, Myrica cerifera.

21) **Der Porst**, Myrica Gale, wachsen alle drey Buschweise zween bis drey Schuh hoch; geben aber keine dichte Hecken; der Porst soll auch wegen seines heftigen, den Kopf einnehmenden, Geruchs billig aus den Gärten verbannet bleiben.

22) Potentilla fruticosa, welche wie §. 105 schon erwehnet worden, von dem **Ritter Linne** empfohlen wird.

§. 132.

Nachfolgende windende Stauden schicken sich nicht zu Hecken, dagegen desto besser zu Bekleidung bedeckter Gänge und Lauben, auch an Mauern.

23) Der

23) **Der Wein**, Vitis vinifera, bedecket eine Laube gar geschwind mit seinen Ranken, wenn man ihn kurz hält, und jährlich im alten Holze schneidet.

24) **Jungfernwein**, Hedera quinquefolia, wächst an schattigen dumpfigten Oertern, wo nichts anders wachsen will, und schlinget sich an jeder Wand oder am Baum ohne alle Hülfe hinauf.

25) **Der Epheu**, Hedera helix, schickt sich vornemlich zu Bekleidung alter Mauern und Häuser an der mitternächtlichen Seite, auch alte trockne Stämme von Bäumen zu bekleiden.

26) **Die Trompetenblume**, Bignonia radicans, klammert sich an allen Wänden an, ist aber etwas weichlich.

27) Periploca græca, windet sich an andern Bäumen und Stangen hinauf.

28) **Geißblat, Specklilien**, Lonicera caprifolium, und dessen Varietäten dienen zu Lauben, und ihre Blumen erfüllen des Abends den Garten mit einem angenehmen Geruch.

29) **Das immer grünende Geißblat**, Caprifolium sempervirens, hat zwar die schönsten scharlachfarbenen Blumen, dagegen aber keinen Geruch, und ist weichlicher.

30) Clematis viticella und viorna winden sich an Bäumen hinauf.

31) **Der Mehlfäßleinbaum**, Mespilus pyracantha, giebt eine vortreffliche Bekleidung ab, weil er immer grünend ist, und seine rothe im Winter reifende leuchtende Früchte ein prächtiges Ansehen geben. Seine Zweige sind aber zu dünne, um sich selber zu halten, die Früchte ziehen sie nieder, und er will daher Hältniß haben und angebunden seyn.

Funfzehnte Abtheilung.

Von Plantagen und Wildnissen.

§. 133.

So viel man seit hundert Jahren auf schöne hohe Hecken gehalten hat, so sehr kommen solche anjetzt aus der Mode, und man pflanzet solche ohne besondere Ursache fast nicht mehr.

In der That machen die hohen Hecken den Garten unangenehm und dumpfig; zwischen solchen wächst nichts, sie hindern der Aussicht, und das Auge gewöhnt sich bald, lauter ähnliche grüne Wände zu sehen. Sie werden des Schattens wegen gelobet, und geben in der That keinen Schatten, als demjenigen, der unmittelbar daran hergehet.

§. 134.

Gegenwärtig zieht man mehr vor, entweder ganz freye Plätze, oder solche, welche Statt Hekken mit allerley Buschwerk unter einander bepflanzet sind, unter und zwischen welchen sich hie und da ein Spatziergang herum schlinget.

Das Auge findet hier mehrere Veränderungen, und man siehet abwechselnd auch Blühte und Früchte von mancherley Art; Man nennet solches **Plantagen** oder **Wildnisse**.

§. 135.

Es beruhet darauf, daß man in solchen Plantagen alle mögliche Arten von Bäumen und Stauden mit einer Abwechselung so wie sie sich neben einander

ander schicken, anzubringen und zu vertheilen weiß, so daß es dem Auge gefällt; daß alles bedeckt ist, und sich nichts einander im Wege stehet.

Ich habe davon bereits im I. Theil des Hausvaters S. 217 gehandelt.

Man muß die Wege nach der Lage des Orts geschickt zu führen wissen. Zunächst an den Wegen werden niedrige Blumen, als Marienblumen, Schlüsselblumen, Aurikuln, Erdbeeren, und so weiter gepflanzet; dahinter setzt man höhere, als Lilien, Lychnis, Napellen, Martagons. Weiter die niedrigsten Stauden, als Stachelbeeren, Johannisbeeren, Wachsbaum, Burbaum; darauf Quitten, Nüsse, Mispeln, Weißdorn und andere höhere Stauden: Hiernächst niedrige Bäume, als Mandeln, Weiden, Pappeln, Lebensbaum, und endlich die höchsten Bäume, als Eichen, Büchen, Wallnüsse, Kastanien.

§. 136.

Ein Verzeichniß von denen sich in dergleichen Plantagen und Wildnissen schickenden Bäumen zu geben würde überflüßig seyn.

Denn sie schicken sich alle dazu, und gehören alle hinein.

Es ist nur nöthig zu wissen, welche am höchsten wachsen, und welche man niedrig halten kann. Dieses lernt man eines Theils aus des Millers Gärtner-Lexicon, und ich werde künftig von allen Bäumen eine ausführliche Beschreibung mittheilen, welche um so nützlicher zu seyn scheint, da seit zwanzig bis dreyßig Jahren viele amerikanische Bäume erst bekannt worden sind, welche sich gar gut für unser

Clima schicken, und wovon wir im Deutschen entweder noch gar keine oder sehr unvollkommene Beschreibungen haben.

Viele Gartenfreunde werden daher bey uns gereitzet, dergleichen mit grossen Kosten kommen zu lassen, da doch manche Arten davon kaum einen Platz in unsern Gärten verdienen, und gegen unsere einheimische schönere und mehr nutzbare Bäume billig mit neidischen Augen angesehen werden. Andere hingegen sollen bey uns billig bekannter und gemeiner gemacht werden, wie z. E. die grosse amerikanische Eiche, Quercus prinus, und die Lordweymuths Fichte, Pinus strobus; Auf deren Fortpflanzung in England auch Belohnungen gesetzt worden.

Inhalt.

I. Abth. Von Hecken überhaupt.

§. 1. Unterschied zwischen Hecken, Alleen und Zäune.
2. Vierfache Absicht bey Hecken.
3. 1 Reg. Lege ohne Absicht keine Hecke an.
4. 2 Reg. Suche die Absicht sicher, leicht, geschwind zu erhalten.
5. Drey Arten, Befriedigungs- nutzbare und Lust-Hecken.

II. Abth. Von Befriedigungs-Hecken überhaupt.

6. 1 Eigensch. Sie muß geschwind zur Beschirmung gereichen.
7. 2 Eigensch. Sie muß zuverläßig seyn.
8. 3 Eigensch. Sich wenig ausbreiten. Für Schwarzdorn gewarnet.
9. 4 Eigensch. Unwandelbar seyn; Fehler der Genster-Hecken.
10. Die Weißdornen schicken sich am besten.

III. Abth. Von Weißdorn-Hecken.

11. Suchet dazu eine gerade Linie.
12. Ersparet keine nöthige Kosten.
13. Grabet die Erde um; vierfacher Nutzen davon.
14. Das Umgraben kann vorher geschehen.
15. Die Linie zur Hecke wird erhöhet.
16. Sammelt vorher die Stämme.
17. Rodet solche vorsichtig.
18. Wie viel Stämme erfordert werden.
19. Wählet frische junge Stämme.
20. Wilde Stämme haben aus vier Ursachen den Vorzug. Wo sie fehlen, zieht man sie aus Kernen an.

§. 21. Handgriffe zu Anlegung einer Pflanzschule.
22. Pflanzet im Frühjahr.
23. Pflanzet an regnigten Tagen.
24. Haltet die Wurzeln vor dem Verpflanzen bedeckt.
25. Untersuchet erst die Wurzeln.
26. Pflanzet nach der Schnur; bringet reine Erde an die Wurzeln.
27. Setzet die Stämme perpendicular. Schaden des Kreuzweisesetzens.
28. Bedecket die Wurzeln genau.
29. Setzet keine doppelte Reihen von Stämmen.
30. Schneidet die Stämme über der Wurzel ab.
31. Begiesset die Wurzeln.
32. Wiederholet das Begiessen im Sommer.
33. Haltet sie frey vom Unkraut.
34. Schneidet im folgenden Jahre die Stämme in der Erde ab.
35. Flechtet die Hecke Kreuzweise durch.
36. Eingeknickte Reiser werden deswegen nicht weggeschnitten.
37. Stutzet die Spitzen nicht ab.
38. Bringet keine Scheere dran.
39. Lasset sie ein Jahr ruhen; flechtet sie denn abermahls; gebet ihr eine gerade Linie.
40. Lasset sie weiter wachsen; flechtet sie noch einmal.
41. Verstecket die Spitzen der Reiser, ohne sie abzuschneiden.
42. Lasset nichts perpendicular aufwachsen.
43. Fanget nun an, die Hecke zu scheeren.
44. Bewahret die Hecke vor Vieh; Schaden des Abfressens.
45. Zweifache Art, eine junge Hecke zu vertheidigen.
46. 1 Einwurf. Man muß lange warten.
47. 2 Einw. Die Hecke ist kostbar.
48. Anschlag von den Kosten.
49. Höhe einer Hecke von 3 bis 5 Schuh.
50. Zeit zum jährlichen Beschneiden.
51. Bäume in eine Hecke zu setzen, ist schädlich.
52. Was in morastigen Gegenden zu machen.
53. Eigenschaften einer guten Weißdorn-Hecke.

§. 54. Ob Weißdorn aller Orten wachse.
55. Eine angefressene Hecke schneidet ab.
56. Handgriffe, um eine alte Hecke zu erneuern.
57. Von dem Weißdornen hat man keinen Nutzen.
58. Sie wehret nicht gegen Wild.
59. Weißdorn-Hecken von eingelegten Stämmen.

IV. Abth. Von Birken-Wällen.

60. Nutzen der Birken-Wälle oder Graben.
61. Handgriffe wie die Rasen gestochen werden.
62. Wie die Rasen zu erhalten sind.
63. Ziehet eine Linie; messet davon zween Fuß heraus.
64. Messet auch die Breite.
65. Ebnet den Platz; leget die Rasen.
66. Lasset den Wall anlaufen.
67. Füllet die Mitte mit Sand aus.
68. Gebet dem Walle vier Fuß Höhe.
69. Anschlag der Kosten.
70. Beste Zeit dazu.
71. Birken wollen weitläuftig stehen; Körbe aus den Wurzeln; doppelte Reihen.
72. Einknicken; Handgriffe dabey; wenneher es geschehe.
73. Die Wälle werden alle 4 Jahre gehauen.
74. Wenn eine Ecke nachzupflanzen ist, wird die Erde erneuert.
75. Birken-Wälle schicken sich nur in sandigten Gegenden.
76. Wälle von Steinen sind nicht gut dazu.
77. Birken-Hecken sind gut für klein Wild.
78. Aufmunterung zu deren Anlegung.

V. Abth. Von Hasseln-Hecken.

79. Hasseln schicken sich zu Hecken.
80. Wie sie zu setzen sind.
81. Junge Stämme haben den Vorzug.
82. Hasseln schicken sich nicht in settes Erdreich.

§. 83. Lassen sich nicht beschneiden noch einflechten.
84. Werden zu Vermachung der Koppeln gebraucht.
85. Gebrauch der Nüsse.
86. Fehler, wenn sie nicht an der Wurzel gestutzet werden.

VI. Abth. Weiden-Hecken.

87. Weiden leisten in Hecken keinen Nutzen.
88. Schicken sich überhaupt nicht zu Hecken.
89. Vertragen das Durchflechten nicht.
90. Vermachung von Weiden-Pallisaden.
91. Anbau der Pott- und Kopfweiden empfohlen.
92. Handgriffe bey deren Setzung.
93. Handgriffe bey deren Köpfung.
94. Pottweiden werden in vier Schläge getheilet.
95. Wie der Weidenbusch zu gebrauchen.

VII. Abth. Hollunder-Hecken.

96. Hollunder wächset leicht; Nutzen und Schädlichkeit davon.

VIII. Abth. Schwarzdorn-Hecken.

97. Siebenfache Schädlichkeit.
98. Soll nur an Abörtern gezogen werden.
99. Unterricht, wie Schleewein zu machen sey.

IX. Abth. Obst-Hecken.

100. Unbequemlichkeiten bey den Obst-Hecken.

X. Abth. Vermischte Hecken.

101. Warum unsre Hecken aus mehrern Pflanzen bestehen.

§. 102. Hecken von einerley Pflanzen haben den Vorzug.
103. Hohe Bäume gehören nicht in Hecken.
104. Gewöhnliche Hecken-Pflanzen.
105. Aufmunterung zu Einführung neuer Stauden.

XI. Abth. Von Pflanzen, welche den Hekken schädlich sind.

106. Erzählung derer den Hecken schädlichen Pflanzen.
107. Gutes Zeichen, wenn Unkräuter an Hecken freudig wachsen.

XII. Abth. Von Erneuerung alter Hecken.

108. Alte Hecken werden erneuert.
109. Handgriffe dazu.
110. Lücken werden ausgepflanzt.
111. Eine erneuerte Hecke wird nachgeflochten.

XIII. Abth. Von todten Befriedigungen.

112. Acht Vorzüge von todten Befriedigungen.
113. Sie sind kostbarer als Hecken.
114. Jede Gegend hat ihre besondere Manier.
115. Fünf Arten von todten Vermachungen. 1 von Holz.
116. Wo solche beschrieben sind.
117. 2 geflochtene von trockenem Reisig.
118. 3 von Tannenbäumen.
119. 4 von kleinen Pfählen mit Wolfsgruben.
120. 5 Erdwälle und Wellerwände.
121. 6 steinerne Mauern; ungemauerte Mauern.
122. 7 Wassergraben.

XIV. Abth. Lust-Hecken.

§. 123. Waren sonst in der Mode.
124. Dazu schicken sich Heinbüchen am besten.
125. Werden wie Weißdornen gesetzt.
126. Die Stämme wollen weitläuftig stehen.
127. Haltet die Hecke erst niedrig.
128. Schneidet sie mit dem Messer, nicht mit der Scheere.
129. Zeit zum Beschneiden.
130. Immer grünende zu Hecken dienliche Stauden.
131. Uebrige zu Lust-Hecken schickliche Stauden.
132. Windende an Wänden und Bäumen zu gebrauchende Stauden.

XV. Abth. Von Plantagen und Wildnissen.

133. Hecken kommen aus der Mode.
134. Die Plantagen treten in die Stelle der Hecken.
135. Wie solche anzulegen sind.
136. Was für Bäume sich darin schicken.

III.

Anmerkungen

Von Vertilgung der Wucherblumen und anderer Unkräuter.

❀ ❀ ❀

Ein kleiner Feind, dies lerne fein,
Will durch Gedult ermüdet seyn.

Gellert.

Anmerkungen von Vertilgung der Wucherblumen und anderer Unkräuter.

Die Königl. Ackergesellschaft in Zelle hat eine löbliche Absicht geäusert, da sie eine Belohnung darauf gesetzt hat, wer die besten Mittel zeigen würde, wie die Wucherblumen zu vertilgen sind.

Die **Wucherblume** ist das Chrysanthemum segetum *Linn.* und eine an den mehresten Orten nur gar zu bekannte Pflanze, daher eine genaue Beschreibung davon überflüßig seyn würde; Es ist eine jährliche Pflanze, welche, wenn sie Raum genug hat, Buschweise bis zu der Höhe von zween Schuhen wächset, rund umher die saftigen dicken Nebenstengel ausbreitet, dicke, fleischichte, saftige, gezackte Blätter ohne Stiele hat, welche unten die Stengel umfassen, und eine angenehme helle blaugrünliche Farbe haben. Die Pflanze treibet eine Menge Blumen von einer schönen, weitleuchtenden goldgelben Farbe, welche in die Linneische Klasse der Syngenisia gehören; mithin eine grosse Menge kleiner Saamen hervorbringen, die nach des **Ritter von Linne** Anmerkung in dieser Klasse vorzüglich leicht vollkommen werden.

Wenn man beurtheilen will, wie diese Pflanze zu vertreiben sey, so muß man sich zuförderst ihre Natur und Eigenschaften bekannt machen.

1) Da es eine jährliche Pflanze ist, welche im Herbste nach vollendetem Saamen vertrocknet, so hat man nicht zu besorgen, daß die Wurzeln in der Erde zurück bleiben und wieder ausschlagen, wie bey andern Unkräutern, als den Disteln, nur gar zu gewöhnlich ist.

2) Der Saamen hat eine dicke Hülse; Weil er dicke Hülsen hat, so kann er lange Jahre in der Erde liegen, ehe er keimet. Ich habe bemerkt, daß in einem Acker, welchen man, um ihn von dieser Pflanze zu befreyen, ohnbestellt liegen ließ, der darin ausgestreute Saamen erst nach zwanzig Jahren keimete, wie das Feld wieder aufgebrochen ward.

3) Die dicke Hülse veranlasset, daß der Saamen nicht leicht keimet; er müsse denn a) oben sehr flach in der Erde zu liegen kommen, b) lockere Krume, auch c) warme und feuchte Witterung, anbey d) viel Luft haben.

4) Das Feld kann also voller Saamen stecken, und von diesem wenig oder nichts keimen, wenn der Saamen a) nicht beym Umpflügen an die Oberfläche kommt, oder wenn b) ein Regen das Feld gleich zuschlägt, oder c) wenn starke Dürre einfällt, oder wenn d) eine andere Pflanze frischer und eher aufwächset, und der Wucherblume die Luft nimmt.

5) Dies letztere ist die Ursache, warum im Winter-Rocken selten Wucherblumen aufwachsen, weil diese erst im Frühjahr keimen, der Rocken aber schon vor dem Winter das Feld überziehet; den Winter über auch das Feld eine veste Borke setzt.

6) Der Saamen ist ziemlich schwer. Wenn ein Feld beackert, und sonderlich die Krume von der Egge durchgearbeitet wird, so fallen die schwersten

Theile

Theile gemeiniglich in den Grund: also senken sich auch viele Saamenkörner tief, und keimen sodann nicht eher, bis sie erst bey anderweitigem Pflügen in die Höhe kommen.

7) Eine jede Blume hat über hundert vollständige Saamenkörner: Eine Pflanze, wenn sie rechte Art hat, bringt an die hundert Blumen; Der Saamen ist, wenn kaum die Blume abgeblühet hat, zeitig, und fällt bald aus. Wenn die Pflanze ausgerissen und hingeworfen wird, verdorret sie deswegen nicht, sondern die Blumen kommen gemeiniglich zur Vollkommenheit und bringen reifen Saamen.

8) Man begreift also, wenn in einem Umkreise von wenigen Schuhen mehrere Jahre nach einander viele tausend Saamenkörner ausgestreuet werden, welche langsam nach einander keimen: warum viele Jahre lang in der Folge jährlich neue Pflanzen aufgehen können, wenn man auch alle Sorgfalt nimmt, daß kein neuer Saamen ausfällt.

9) Es wird ferner begreiflich, wie ein Feld mehrere Jahre bestellet werden kann, ohne daß sich eine merkliche Anzahl von diesen Pflanzen zeiget, und auf einmal, wenn die Witterung darnach ist, und die Beackerung des Feldes ihnen gelegen kommt, dennoch das ganze Feld damit überzogen sey.

10) Wir dürfen uns auch nicht wundern, woher, wenn auch lange Jahre verhindert wird, daß keine Pflanze neuen Saamen ausstreuet, gleichwol noch alljährlich neue Pflanzen keimen, und dieses zu Zeiten im vierten oder fünften Jahre mehr als in denen vorhergehenden.

11) Aus dem angeführten wird weiter klar, daß wir nur Ein Mittel haben, unser Feld von Wu-

cherblumen zu befreyen; Nemlich wir müssen ein paar Jahre daran wagen, und das Feld mit dem größten Fleisse solchergestalt braken, und mehrmalen vergebens umackern, daß aller in der Erde seit vielen Jahren gesammelter Saamen hervor und zum Keimen komme, und hiernächst die jungen Pflanzen, ehe sie blühen, verstöhret werden.

Ich habe ein Feld größtentheils davon befreyet, wo sie sich seit undenklichen Jahren so häufig eingesäamet hatten, daß gar kein Sommerkorn darauf zu bauen war; Das Feld ward im Herbste, sobald das Korn herab war, nach einem warmen Regen flach umgepflüget, so lief in dem nemlichen Herbste eine erstaunliche Menge. Es ward darauf übergeegget, die Egge riß also die gelaufenen Pflanzen aus, und beförderte das Keimen von andern Saamenkörnern; Alle gekeimten Pflanzen vergiengen im Winter von selbst.

Im folgenden Sommer ward das Land fünfmal gepflüget, und dazu jedesmal ein fruchtbares Wetter gewählet; Nach wenig Tagen lief eine unglaubliche Menge Pflanzen; diese riß die jeder Fahrt folgende Egge los, und beförderte neue Saamenkörner zum Keimen.

Das Pflügen geschahe Anfangs tief, hernach flächer, damit nicht allemal die nemlichen Erdtheile an die Oberfläche kamen.

Nach der Brak habe wol Rüben säen lassen, welche erst spät gesäet werden und niedrig bleiben, also den Wucherblumen Luft genug lassen, anbey am ausjöten nicht hindern, welches nicht versäumet werden darf; Die zurückbleibenden kleineren Pflanzen werden bey dem Aufziehen der Rüben mit heraus geworfen, und verderben im Winter ehe sie Saamen tragen.

Lein

Lein nach der Brake zu säen ist auch gut; Es muß solches wegen der häufig darin aufschiessenden Wucherblumen zweymal gejätet werden, und diejenigen, denen der Flachs gehöret, werden dazu gezwungen, weil sie sonst nichts vom Flachse haben würden. Man bedinget mit denenjenigen, welche Lein für Geld säen, ein, daß sie bey Aufziehung des Flachses alle Wucherblumen mit aufziehen, und vom Felde herunter schaffen müssen.

In einer Brake wird noch nicht aller Saamen keimen, so muß man die folgenden Bestellungen so einzurichten wissen, daß weniger Saamen von Wucherblumen keime, und die einzelnen etwa aufschiessenden Pflanzen muß man sorgfältig ausjäten, und mit möglichstem Fleisse verhüten, daß kein frischer Saamen hinzukomme. Wenn die Bestellzeit um ist, muß das Braken mit voriger Vorsicht wiederholet werden, so kann es fast nicht fehlen, daß das Feld ganz frey werden muß.

Man wird auch die Wucherblumen überhaupt auf Feldern, welche gebrachet werden, nicht so häufig antreffen, als in Sandgegenden, wo keine Brak gebräuchlich ist.

Sonst habe ich noch angemerkt, daß die Wucherblumen sich auf gewissen Feldern vorzüglich gut vor andern gefallen müssen. Denn in den nemlichen Gegenden, ja auf dem nemlichen Felde stehen sie zu Zeiten auf einer Seite häufig, und an andern Stellen findet man sie fast gar nicht; ohnerachtet der nemliche Mist und die nemliche Einsaat wechselsweise gebraucht wird, auch bekannt ist, daß sie durch beydes fortgepflanzet und ausgebreitet werden. Das mehrste scheint an der Bestellung zu liegen.

Bey der Aussaat muß man sich hüten, daß solche rein gesichtet sey; denn da der Saamen von Wucher-

blumen kleiner als das Korn ist, kann man dieses davon reinigen. Man siehet auch darnach, daß das Stroh, worin viel Wucherblumen sind, nicht zum Mist genommen werde.

Bey diesen gebrauchten Vorsichten ist noch möglich, Wucherblumen zu vertilgen; desto schwerer hält es, perennirende Unkräuter auszurotten, deren Wurzeln tief in die Erde gehen, so daß der Pflug sie nicht herausbringet; denn wenn die Wurzeln nur in der Oberfläche der Erde liegen, so kann man durch Umpflügen bey heissem Sonnenschein und sooren Winden veranlassen, daß solche vertrocknen und ersticken. An einigen Pflanzen aber gehen sie auf mehrere Schuh unter sich, und treiben, wenn sie gleich abgestossen werden, von neuem desto mehr aus; und zu deren Vertilgung habe noch kein Mittel ausfündig machen können.

Hieher rechne:

1) Das Klapperkraut, Rhinantus Cristagalli. Kein Unkraut ist mir verhaßter als dieses, weil es vor allen andern ein Feld aussooret, und alle Fettigkeit an sich zieht.
2) Der Huflattig, Tussilago farfara. Ist zwar ein gesundes, und in der Medicin gebräuchliches, auf den Feldern aber verhaßtes Kraut.
3) Das Kandelkraut, Equisetum arvense. Dessen Wurzeln habe ich in der Erde zehn bis zwölf Schuh tief nachgegraben; sie bestehen, wie die Pflanze überhaupt, aus vielen Absätzen, und treiben bey jedem Knoten Nebenranken. In mageren Gegenden kennet man die Schädlichkeit dieser Pflanze so nicht, als in den fetten Weiden an der Elbe bey Hamburg, wo den Kühen die Milch davon vergeht; ja sie wird oft dem fremden auf die Weide gebrachten Vieh, wenn es nicht von Jugend auf daran gewohnt ist, gar tödtlich, weil es gar zu hitzig ist, und das Blut in Wallung bringt.
4) Die kleine Feldwinde, Convolvulus arvensis, wickelt sich um das Korn, und zieht es nieder.

IV.

IV.

Anmerkungen

über die lange anhaltende Dürre,
und den grossen Wassermangel
vom Jahre 1766.

* * *

Multum adhuc reſtat operis, multumque reſtabit, nec ulli nato poſt mille ſæcula præcludetur occaſio aliquid adhuc adjiciendi.

Seneca.

Anmerkungen über die lange anhaltende Dürre und den grossen Wassermangel.

Nachdem wir verschiedene nasse Jahre gehabt haben, ist im Herbste des 1766ten Jahrs eine bis ins 1767te Jahr anhaltende ausserordentliche Dürre gefolget; welche, wenn sie im Frühjahr oder Sommer angefangen hätte, eine allgemeine Hungersnoth veranlasset haben würde. Denn es fiel in vielen Monaten fast gar kein Regen; die Quellen und kleinen Bäche trockneten aus, und die grossen Flüsse hat Niemand jemals so klein und niedrig gekannt; die mehrsten Mühlen standen aus Mangel des Wassers stille, und viele Oerter mußten das benöthigte Wasser auf mehrere Stunden weit herholen lassen.

Was kann nun die Ursache seyn, daß in einem Jahre so vieler, im andern aber weniger Regen fällt?

Ist ein Jahr mehr Wasser vorhanden, und woher kommt solches?

Sollte nicht ein oder anderer Naturkündiger bey der ausserordentlichen Witterung Gelegenheit genommen haben, dieserwegen Anmerkungen zu machen, und die Ursachen zu entdecken, welche zu dieser oder jener Veränderung Gelegenheit geben?

Die Naturkündiger sehen Wasser und Erde als zwo unterschiedene Materien an; Ich vermag aber noch keine bestimmte Gränzen zwischen Wasser und Erde anzutreffen; Man macht aus Wasser Erde, und aus Erde Wasser. Daher kann ich das Wasser nicht anders

erklären, als daß es der allerfeinste Grad einer in lauter einförmige, unmerklich kleine, ähnliche Theilchen aufgelöseter Erde sey, welche nahe an einander schliessen aber nicht zusammen hangen, keine merkliche Zwischenräume lassen, und in denen wir eine Art von beständiger innerlicher Bewegung antreffen, vermöge welcher das Wasser sich weiter auszubreiten geneigt ist.

Man pflegt als eine Eigenschaft des Wassers anzugeben, daß es nätze; Es ist dies aber nichts anders, als daß sich leicht einige der allerkleinsten Theilchen von der ganzen Masse trennen, und mit denen sie berührenden Materien vereinige; so kann man auch sagen, daß Mehl oder ein jeder anderer feiner Staub nätze, weil er leicht anhänget.

Wenn mehrere der kleinsten Theilchen, welche sich bisher unter der Gestalt von Wasser gezeiget haben, sich in einen Körper vereinigen, und von den übrigen unterschieden betrachtet werden können, so nennen wir solche wieder Erde, und wenn wir viele solcher Körperchen im Wasser unterscheiden, so sagen wir, es sey trübe; oder, wenn wir sie gar davon trennen können, so sagen wir, das Wasser habe viele Erdtheile. Wir betrachten aber Wasser und Erde von welcher Seite wir wollen, so lassen sich überall keine gewisse Gränzen bestimmen; So wie auch dasjenige, was wir Luft nennen, nur blos dem Grade nach von jenen unterschieden ist.

Wir nennen nasse Jahre, wenn eine grössere Menge Regen fällt, wie gewöhnlich zu fallen pflegt.

Man samlet nemlich an verschiedenen Orten, wo Wetterbeobachtungen angestellet werden, auch mit Fleiß den von Tagen zu Tagen fallenden Regen auf, berechnet, wie viel Zoll hoch Regen in jedem Monate falle.

Dieses

Dieses wechselt zu Zeiten in ganz nahe neben einander liegenden Gegenden merklich ab. Man wird z. E. des Sommers über bey Gewittern wahrnehmen, daß solche mehrentheils nur einerley Strich nehmen, und gewisse Oerter selten berühren.

Wenn nun in einer Gegend mehr Regen fällt wie gewöhnlicher Weise in andern Jahren zu fallen pflegt; so kann solches eine vierfache Ursache haben.

1) Daß in dem Jahre mehr wäßrige Theile vorhanden sind wie vorhin.

Wenn man die grosse Menge von dem, in denen gehabten verschiedenen nassen Jahren gefallenen Regen betrachtet, so sollte man wirklich glauben, daß die Masse des Wassers sich vermehrt habe: Aber woher sollte denn wol die grössere Masse des Wassers gekommen seyn, und wie hat sich solches so plötzlich wieder verlohren, daß nun auf einmal eine ausserordentliche Dürre einfällt. Wir können keine neue Schöpfung von Wasser annehmen, und daß solches nun wiederum annulliret worden.

Sind also etwa 2) in denen verflossenen nassen Jahren von einer entfernten Weltgegend mehr Wassertheilchen durch den Wind oder eine andere Ursache zu uns geführet und bey uns erhalten, nun aber plötzlich wieder weggetrieben worden?

Dies scheint allen Erfahrungen zu widersprechen, da man beobachtet haben will, daß die aufsteigenden Dünste gemeiniglich nicht weit fortgetrieben werden, sondern sich bald wieder niederlassen.

Es steigen auch mit den wäßrigen Dünsten verschiedene materielle Theile, auch Eyer von Insekten, Schwämmen und dergleichen in die Höhe; wenn also die sich bey uns niederlassende Dünste aus entfernten

Gegenden

Gegenden herkämen, so müßten wir darin merkliche Unterscheide finden. Zudem hat sich in den nassen Jahren das mehrste Wasser in die Bäche und Flüsse gesamlet, und daraus in das Meer ergossen.

Was ist denn wol die Ursache, welche das Wasser von Tagen zu Tagen gleichsam wieder zurück geführet hat?

Man kann nicht wol 3) darauf verfallen, zur Ursache der Nässe anzugeben, daß das Wasser in einer ausserordentlichen Bewegung gewesen, mithin der gefallene Regen bald wieder in Dünste aufgelöset, und abermals als ein Regen zurück gefallen sey. Denn so müßte es neben morastigen niedrigen Gegenden, wo beständig Dünste in die Höhe steigen, ohne Unterlaß regnen.

Mir scheinet daher 4) klar zu seyn, daß wir in denen nassen Jahren eigentlich nicht mehr Wasser gehabt haben als sonsten; sondern daß sich nur mehrere aufgelöste Theile von der jederzeit um uns befindlichen Materie, welche wir sonst als Erde oder Luft wahrnehmen, dasmal in der Gestalt von Wasser dargestellet haben. Aber was ist denn die Ursache einer so merkwürdigen Veränderung? Warum haben so viele materielle Theile diese Zeit über eben Wasser und keine andere Materie vorgestellet, und warum haben wir nun auf einmal gar kein Wasser gehabt?

Ich erinnere mich nicht, in den Witterungsbeobachtungen bemerkt zu haben, daß in denen Lufterscheinungen, in denen Bewegungen des Windes, oder in denen Veränderungen derer Barometer etwas ausserordentliches wahrgenommen worden. Das 1766te Jahr fing an bis Mitten in den Sommer ziemlich naß zu seyn, plötzlich hörte der Regen auf, und die Oberfläche der Erde trocknete auf verschiedene Schuh tief aus.

Muß

Muß man nun den Grund einer ſo plötzlichen Veränderung zu erforſchen, auf mehrere Jahre hinausgehen? Iſt jemand auf gewiſſe Spuren gerathen?

Ich muntere alle Naturforſcher und Landwirthe auf, der Sache weiter nachzudenken, und auf die noch ferner folgende Veränderungen zu ſehen.

Denn es würde in der Landwirthſchaft von äuſſerſtem Nutzen ſeyn, wenn wir ſicher, oder auch nur mit einigem Grade der Wahrſcheinlichkeit beurtheilen könnten, ob ein naſſes oder trocknes Jahr folgen, und ob eine gewiſſe Jahrszeit vor andern trocken oder naß ſeyn werde; Man könnte darnach ſeine Maaßregeln nehmen, den Ackerbau beſſer einrichten, auch ſich in Verkaufung oder Aufhebung der Früchte richten.

Die Natur handelt nach gewiſſen Geſetzen; eine jede Veränderung hat in vorhergegangenen Bewegungen ihren Grund. Man hat aus der Erfahrung verſchiedene Wetterregeln gemacht, die zuverläßig ſind; und es dürfte nicht ſo ſchwer fallen, mehrere Regeln ausfündig zu machen, wie wir uns Anfangs vorſtellen werden, wenn wir nur mehr auf den Zuſammenhang im Ganzen Acht geben; Anbey Vorurtheile und die allgemein angenommene unrichtige Erklärungen bey Seite ſetzen.

Wir begnügen uns gemeiniglich, dergleichen Veränderungen aus dem Drucke, der Schwere oder der Schnellkraft der Luft u. ſ. w. zu erklären, ohne zu bedenken, daß dieſes leere, nichts bedeutende Worte ſind.

Wäre es an dem, daß das Waſſer nach des Suckows Erklärung (Naturlehre §. 348) eine vom Feuer geſchmolzene reine Erde iſt; ſo müßte eine heiſſe Witterung viel Waſſer zu wege bringen. Wir haben aber bey recht heiſſen Sommern eine Dürre, und in naſſen Jahren iſt die Witterung kälter;

Vielleicht

Vielleicht ist die Wirkung des Feuers, wenn wir sie auf der Oberfläche der Erde am wenigsten fühlen, unter der Erde desto stärker, und die Schmelzung geschiehet von unten. So müßte aber auch der vom Feuer mit abhangende Trieb von den Pflanzen in nassen Jahren stärker seyn, wovon wir das Gegentheil wahrnehmen. Andere Versuche ergeben auch, daß die Wirkung des Feuers von unten auf bey heisser Witterung eben am stärksten sey. Gleichwol können wir die Verwandlung der Erde in Wasser auf eine Zeitlang nicht anders als durch das Feuer erklären: Geschiehet also vielleicht die Verwandlung in einer andern Gegend, oder ist solche einige Zeit vorher geschehen, daß wir also von der Wirkung des Feuers nichts spüren?

Bey dieser Gelegenheit kann ich unangemerkt nicht lassen, wie sehr ich es wünsche, wenn mich jemand von der Natur des Flüßigen näher überzeugen könnte.

Nach meiner Theorie ist ursprünglich alles flüßig, und die vesten Körper und Materien entstehen nur zufällig.

Wir haben dreyerley flüßige Materien, welche uns vornemlich in die Sinne fallen, nemlich **Wasser, Oel und Queckſilber.**

Das Wasser unterscheidet sich, daß es sich nach einer horizontalen Fläche ausbreitet, und am Rande in die Höhe steiget. Das Queckſilber bildet lauter Kugeln, und wenn zwey Queckſilberkügelchen zusammen gebracht werden, fliessen sie in eine dritte gröſſere Kugel in einander. Vom Oel hingegen weiß noch kein bestimmendes Kennzeichen anzugeben. Es bestehet vornemlich aus einer feinen mit Wasser vermischten Erde. Die wenigen darin enthaltenen flüchtigen Theile, welche eben das Oel ausmachen, kann man nicht hinreichend unterscheiden und bestimmen. Besondere Feuertheilchen kann ich nicht in der Erklärung annehmen, indem dasjenige, was wir Feuer nennen, nur eine besondere Art von Bewegung ist, welche der Materie mitgetheilet wird, nicht aber eine besondere Materie; daher denn die in den Körpern durch die mitgetheilte Bewegung des Feuers entstehende Bewegungen nach deren verschiedener Natur so gar unterschieden sind; Indem solche bald heiß, bald glüend, bald kochend, bald geschmolzen, bald fix werden.

V.

V.

Gedanken

über die unter dem Hornvieh herrschende Seuche.

* * *

- - - Ce ſont les dieux eux mêmes
Qui rempliſſent leur haine & leurs décrèts
ſuprêmes.

Addiſſon Traged. de Caton.

Gedanken über die unter dem Hornvieh herrschende Seuche.

Es ist nunmehro an die dreyßig Jahre, daß ganz Deutschland, ja ein grosser Theil von Europa, über eine anhaltende Seuche unter dem Hornvieh klaget, und da nach der Verfassung der deutschen Haushaltungen das Hornvieh einen grossen Theil unsers Reichthums ausmacht, so kann man den dadurch veranlasseten Schaden auf Millionen rechnen.

Sonsten pflegen ansteckende Seuchen nur auf eine kurze Zeit zu wüten, und alsdenn wiederum nachzulassen; Es scheinet aber von der gegenwärtigen gar keine Errettung zu seyn; denn wenn gleich eine Gegend auf einige Zeit davon befreyet bleibet, so wird sie doch nach verschiedenen Jahren anderweitig dadurch heimgesucht, und man höret von Zeit zu Zeit betrübte Erzählungen, daß die Seuche an Oertern, wo sie in vielen Jahren nicht gewesen, sich abermalen von neuen ausbreite; Sie ziehet also um so mehr die Aufmerksamkeit eines jeden Hausvaters auf sich, da alle bisher angestellte Nachforschungen nach dem Grunde der Krankheit annoch vergebens zu seyn scheinen, wenigstens noch kein sicheres Mittel, sich dagegen zu verwahren, erfunden worden, ein jeder also in steter Unsicherheit wegen seines Vermögens lebet.

Daher nicht ohne Nutzen ist, wenn ein jeder seine Gedanken und Anmerkungen mittheilet, damit an-

dern Gelegenheit gegeben werde, der Sache weiter nachzudenken.

Wir nennen eine Krankheit, wenn die in einem Körper nach dessen Bau und Natur nach gewissen Gesetzen erfolgende Bewegungen in Unordnung gerathen.

Dies kann geschehen:

1) Entweder daß die natürlichen Bewegungen gehemmet werden; z. E. wenn die Säfte in eine Stockung gerathen und einen Geschwulst veranlassen.

2) Oder wenn sie beschleuniget werden und zu geschwind erfolgen. Z. E. wenn ein Mensch einen Durchfall erhält, und die Speisen ehe sie recht verdauet sind, paßiren, oder wenn das Blut in ausserordentliche Wallung geräth.

3) Oder aber, es kommen neue Bewegungen hinzu, die gar nicht in den Körper gehören. Dahin gehöret der Frost im Fieber; oder wenn die Säfte des Körpers in Suppuration gerathen.

Eine jede Krankheit setzet voraus, daß eine zufällige Ursache sie wirket: und es ist nicht genug für einen Arzt, daß er die Krankheit zu heben sucht, sondern er muß vornemlich auf die Ursache, welche sie veranlasset, sehen, und solche wegräumen, so ist die Krankheit bald gehoben; und da die Aerzte nicht selten mehr auf die anscheinende Krankheit als auf die Ursache sehen und nachforschen, so ist leicht zu errathen, warum manche Krankheit so langsam und schwer gehoben wird; und warum am Ende zu Zeiten die Natur mehr als alle Arzneymittel helfen muß. Z. E. wenn solche Stockungen im Körper entstehen, welche wir Flüsse nennen, so begnügen sich die mehrsten Kranken, daß sie durch warm halten, reiben, räuchern, und dergleichen äusserliche Mittel die Stockung heben;

wenige

wenige befleißigen sich aber, aus dem Blute oder aus den Säften die fremde Materie, welche die Stockung veranlasset, wegzuräumen, und so kommt solche oft wieder; oder man vertreibt sie von einem Theil des Körpers nach einem andern. Eben so verhält es sich mit den Fiebern; die mehrsten Aerzte begnügen sich, wenn sie das Fieber selber hemmen, und die Nerven durch den Gebrauch der China stärken, daß die das Fieber veranlassende Materie nicht weiter darauf wirken kann. Bemüheten sie sich dagegen gleich Anfangs mehr, die rechte Fiebermaterie und ihren Sitz und Natur, auch wie sie aus dem Grunde gehoben werden könne, zu erforschen, so würde die Cur oft sicherer und geschwinder vollendet werden, ohne daß der Patient nöthig hätte, den Körper so lange mit Medicin abzumatten, eine genaue Diät zu beobachten, und doch mehrmalen Recidive oder schlimmere Zufälle zu befürchten.

Bey vielen Krankheiten kommt eine solche neue Bewegung hinzu, welche wir eine Gährung nennen, ich habe aber bereits im II. Theil des Hausvaters S. 703. angeführt, daß vielleicht noch Niemand, worin die Gährung bestehe, deutlich erkläret hat; Indessen kann ich eine jede Art von Gährung in einer Materie gemeiniglich nur einmal hervorbringen, und nicht so oft als man wünscht wiederholen; sondern es wird dazu

1) eine flüßige Materie erfordert, welche die Bewegung anzunehmen fähig ist.

2) Muß eine fremde Materie zugesetzt werden, welche die Gährung wirket.

Ich habe noch keine Begriffe, daß eine Gährung anders als durch lebendige Thiere oder durch denen-

selben ähnliche bewegliche Kügelchen gewirket werden könne: (S. Hausv. II. Th. S. 752)

Die zuzusetzende Materie muß also dergleichen Thiergen oder den Saamen dazu enthalten, und die andere in Gährung zu setzende Materie muß flüßig und weich genung seyn, daß sich die Thiergen darin bewegen können; sie muß zugleich solche Theile enthalten, welche den Thiergen Nahrung geben, und zu ihrem Aufenthalt und Vermehrung bequem sind. Dieses nennen wir bey denen durch eine Gährung entstehenden Krankheiten: „Es muß dazu vorher die „Disposition im Körper seyn.“

Untersuchen wir nun die mehrsten ansteckenden Krankheiten bey Menschen und Vieh, so werden wir finden, daß die Disposition dazu im Körper allbereits vorhanden seyn müsse. Daher theilen sich ansteckende Krankheiten einigen Körpern entweder gar nicht, oder langsam mit, andere hingegen werden geschwind dadurch angegriffen.

Die Disposition allein veranlasset aber noch nicht, daß eine Seuche zum Ausbruch kommt, sondern es muß von aussen die Ursach der Gährung mitgetheilt werden: diese pflegen wir sodann einen ansteckenden Gift zu nennen.

Kommen sodann zwo oder mehrere Arten von Gährung zusammen, so pflegt die Krankheit tödtlich zu seyn.

Kennen wir nun den Grund einer Krankheit, so fällt es leichter, die dagegen dienliche Mittel zu verordnen, und man erkennet, daß es unmöglich sey, einen Körper für eine ansteckende Seuche zu bewahren, wenn die Disposition dazu seit langer Zeit vorhanden ist, und wenn wir die, die Gährung veranlassende Materie

terie nicht abhalten. Mithin, wo eine ansteckende Seuche zu befürchten ist, müssen wir 1) jeden Körper durch lange vorher anzuwendende Zubereitungsmittel verwahren, damit er dazu keine Disposition erhalte; daß nemlich alle Säfte rein und in ihrer gehörigen Ordnung bleiben, so, daß wenn auch gleich der Saamen zur Gährung hineingebracht würde, derselbe sich doch nicht darin ausbreiten oder zum Nachtheil des Körpers Ueberhand nehmen könne; 2) müssen wir suchen, alle die in einem Körper gebrachte oder erzeugte Gährungsthiergen umzubringen, ohne daß weitere Brut davon übrig bleibe, welche sich in andere Körper ausbreite. Denn so bald diese sich nicht weiter mittheilen, wird ein Köper nicht angesteckt werden, wenn auch die Disposition noch so sehr dazu da wäre. Die Vertilgung dieser Brut hält aber, wo sie sich einmal ausgebreitet haben, so gar schwer und ist fast unmöglich. Daher können wir jetzt verschiedene ansteckende Seuchen, von denen wir wissen, daß sie ehedem bey uns unbekannt gewesen, und erst in neuern Zeiten zu uns gebracht worden, gar nicht weiter ausrotten. Hieher rechne die so bekannten Pocken, und wie ich bereits gezeiget habe, daß die Hornviehseuche damit die größte Aehnlichkeit habe; H. V. II. S. 483. so befürchte, daß es eben so schwer halten wird, solche ganz auszurotten.

Gleichwol dürfen wir den Muth nicht verlieren, sondern da uns an Erhaltung unsers Viehes so gar viel gelegen ist, so hilft vielleicht Fleiß, Aufmerksamkeit und Unverdrossenheit ein Mittel erfinden, welches uns gegen fernere Gefahr in Sicherheit stellet. Alle Erfahrung zeiget, daß die Seuche, wenn sie bey einem Stücke Viehes erst recht zum Ausbruche

kommt, gemeiniglich tödtlich sey; das mehrste wird also auf Vorbereitungs- und Verwahrungsmittel beruhen; Man hat bishero das Salz für ein solches allgemeines Verwahrungsmittel gehalten.

Im Zellischen machen jetzt einige Erfahrungen solches zweifelhaft; da Vieh, dem man Salz gegeben hat, dennoch die Seuche erhalten hat, und umgefallen ist.

Mir sind auch Oerter in Franken bekannt, wo dem Vieh beständig Salz gegeben wird, und die Seuche solches doch weggerissen hat.

Vielleicht liegt das Versehen aber darin, daß das Vieh nicht oft genug, und nicht in gehöriger Menge Salz erhalten hat.

Vielleicht hat man den Gebrauch zu spät angefangen; So viel ist gewiß, daß in mehrern Gegenden, wo Salzquellen sind, die Seuche in allen diesen Jahren sich nie geäussert hat, wenn sie gleich nahe dabey ausgebrochen ist. Mir sind auch mehrere Hauswirthe bekannt, welche ihr Vieh damit allein verwahret zu haben glauben, und in der Erfahrung finde nichts geschickter, um dergleichen Thiergen zu zerstöhren, als unser gemeines Küchensalz. (H. V. I. S. 152.)

Ein jeder vorsichtiger Hausvater wird also um so eher den Gebrauch des Salzes fortsetzen, da es dem Vieh überhaupt gesund, und zu dessen bessern Gedeihen besonders zuträglich ist.

In den Pocken bey Menschen sind nach gewissen Umständen balsamische Mittel gesund, welche die inwendigen Theile stärken, und die in Gährung gerathene Materie heraustreiben, wenn sie nur nicht hitzen.

Die bey Menschen anzuwendende balsamische Mittel mögten für das Vieh wol zu kostbar fallen; dagegen muß

muß man geringere diesen zuträgliche Mittel ausfündig machen.

In meiner Gegend hat man sehr gut gefunden, jedem Stück Hornvieh jährlich ein paar mal einen in Theer umgekehrten Hering in den Hals zu stecken und niederschlucken zu lassen. Aeussert sich die Seuche in der Nähe, so ist nöthig, daß man die in der Luft sich ausbreitende Brut der Gährung abhalte: dies geschiehet am besten durch einen in denen verschlossen zu haltenden Ställen auszubreitenden Dampf von Eßig, Zwiebeln, Teufelsdreck und dergleichen scharfen Sachen.

Am schlimmsten ist nur, daß es so gefährlich fällt, in Ställen mit Feuer zu räuchen. Einige wollen bey eintretender Gefahr das Vieh lieber in freyer Luft halten. Mir scheint es nach der Natur der Krankheit weit sicherer, dasselbe in vesten Ställen zu verwahren, warm zu halten, und eine beständige Transpiration zu befördern, dabey das Vieh mit Stroh über der Haut zu reiben.

Sobald nur die geringste Vermuthung von der Seuche ist, muß man dem Vieh alles harte Futter so viel möglich entziehen, und nur laulichten Mehltrank geben, vor allen Dingen aber dem Vieh so viel es nur saufen will, geben, jedoch niemalen kalt saufen lassen, anbey so lange noch Hoffnung ist, den Gebrauch des Salzes täglich fortsetzen, auch mit räuchern nicht nachlassen. Dem Vieh ein Haarseil zu ziehen, dürfte den Ausfluß der in Gährung seyenden Materie nach den äussern Theilen befördern. Das Aderlassen muß nach der Natur der Sache ein gutes Verwahrungsmittel seyn.

Da das Vieh gemeiniglich eine Verstopfung oder einen innerlichen Brand erhält, ist beydes zu verhü-

ten, wozu ein eben empfohlener, die Gedärmer schmeidig machender Mehltrank dienlich ist.

Vielleicht ist auch von grossem Nutzen, dem Vieh täglich eine Portion Eßig zu geben, und ich wünsche zu hören, ob damit irgendwo Versuche gemacht worden.

Die bey uns gewöhnlichen Tränke von den Oelkuchen müssen ebenfalls zuträglich seyn; Vielleicht wäre noch besser, Leinsaamen blos zu kochen, und ihnen davon einzugeben.

Es kommt aber allemal in Betracht, daß man die rechte Zeit zu treffen wissen müsse, wenn Vorbereitungsmittel anzuwenden dienlich sind. Denn wir Menschen finden oft bey uns, wenn wir zu früh und ohne Noth uns durch Vorbereitungsmittel gegen eine vermuthete Krankheit verwahren wollen, daß dadurch eine Krankheit eher befördert als abgewandt, und der vorhin gesunde Körper eben schwächlicher gemacht werde.

Bey dem Vieh ist zu schwer und fast unmöglich zu beobachten, wenn der erste Anfang der Disposition zur Seuche entstehe.

Es beruhet auch viel auf den Grad, in welchem wir Vorbereitungsmittel geben dürfen.

Weitere Versuche und eine unermüdete Aufmerksamkeit, sonderlich von geschickten Aerzten, welche den Lauf der Krankheit zu beurtheilen fähig sind, werden uns hoffentlich mit der Zeit gewisse Mittel an die Hand geben. Ein jeder Hausvater bemühe sich nur, das Seinige beyzutragen und seine Anmerkungen mitzutheilen.

VI.

Nachricht

von einigen eßbaren Schwämmen.

Vilibus ancipites Fungi ponuntur amicis.

Juven.

Nachricht
von einigen eßbaren Schwämmen.

Brückmann hat eine Beschreibung der Trüffeln gegeben. (2366)

Breynius handelt von officinellen Schwämmen, die in der Medicin gebräuchlich sind. (2365)

Müller hat im Dänischen von eßbaren Schwämmen geschrieben. (S. T. II. S. 753)

Im Deutschen ist mir aber Niemand bekannt, der davon ausführliche Nachricht gegeben hätte; welche uns doch um so nothwendiger zu seyn scheinet, da wir viele Sorten von Schwämmen nicht allein zur Speise gebrauchen, sondern wol gar unter die Leckerbisgen zählen, andere oft ähnliche aber giftig und zu Zeiten tödtlich sind; Mithin einem Haushälter daran gelegen ist, die brauchbaren von den schädlichen zu unterscheiden.

Haben wir bey uns etwas, das zur Nahrung und Wohlschmacke dienen kann, so handeln wir unrecht, wenn wir keinen Gebrauch davon machen; hingegen kann ein Ungeschickter, indem er dergleichen Schwämme suchet, sich in den Kennzeichen leicht triegen, und eines für das andre nehmen. Niemand setzt aber seine eigene und seiner Freunde Gesundheit vorsetzlich in Gefahr.

Die mehrsten Botanici beschreiben uns Schwämme; ihre Beschreibungen sind aber nicht für Haushälter.

Der

Der unermüdete Herr Schäffer hat uns eine weitläuftige Beschreibung von den Regensburger Schwämmen geliefert. (2375) Sie ist aber zu kostbar.

Ich lese eben in des Flemmings deutschen Jäger II. Theil S. 61 ein Register von 26 eßbaren, und von 35 unnützen Bültzen oder Schwämmen; seine Beschreibungen sind aber so kurz und unvollkommen, daß man die wenigsten daraus erkennen kann, und dergleichen Beschreibungen sind oft die schädlichsten.

Ich wünsche also, daß jemand eine solche Beschreibung von allen eßbaren Schwämmen liefern mögte, woraus ein jeder Haushälter sie sicher kennen, und sofort die schädlichen von den gesunden unterscheiden kann.

Es wird dazu eine Beschreibung erfordert:

1) Von ihrer äusserlichen Farbe, ob solche weiß, gelb, bräunlicht und so weiter sey.

2) Von der Gestalt des Hutes, ob solcher platt, breit; in der Mitte eingedruckt oder erhaben sey.

3) Von dessen Grösse, indem ein jeder Schwamm nicht über eine gewisse Grösse zu wachsen pflegt.

4) Von der untern Fläche, ob solche blättericht oder mit Röhren ist.

5) Von der Gestalt der Blätter, ob solche dünn oder fleischicht sind. (S. Hausv. II. Th. S. 753)

6) Von der Farbe der Unterfläche.

7) Von dem Stiele.

8)

8) Von Nebentheilen: So macht sich eine Sorte Schwämme, welche eßbar gehalten wird, kenntlich durch die Haut, welche im Anfange die Blätter bedeckt hat, und in Gestalt eines Ringes um den Stiel zurück bleibt: Fungi longissimo pediculo sed maculati esculenti I. B. H. T. III. p. 826.

9) Von ihrer Gestalt, wenn sie anfangen zu wachsen; denn solche ist oft von derjenigen, die sie in der Folge annehmen, ganz verschieden, und die mehrsten sind je jünger je besser zum Gebrauch.

10) Von dem Geruche; welcher bey verschiedenen ihre Schädlichkeit verräth.

11) Von der Farbe des inwendigen Fleisches, auch ob sie viel oder wenig Fleisch haben.

12) Von dem Safte und dessen Farbe. So haben die Breitlinge weissen Saft wie Milch, und die Dänlinge röthlichen Saft.

13) Von dem Orte, wo sie anzutreffen sind, z. E. in Hölzern, auf Wiesen, an Stämmen von Eichen.

14) Von der Jahrszeit, wenn man sie suchen und samlen muß; So wachsen die Morcheln nur im April.

15) Wie, und ob sie einzeln oder Haufenweise wachsen.

16) Welche Witterung ihnen am vortheilhaftesten ist. So bringet ein warmer und etwas feuchter Herbst mehr Champignons, als bey einer trocknen Witterung.

17)

17) Wie man ihr Wachsthum befördert; so treibet zu Zeiten ein Mistbeete viele Champignons, ohne daß wir die Ursache davon wissen.

18) Von den Unterscheidungszeichen, woran man die brauchbaren von denen ähnlichen schädlichen erkennet.

19) Von deren rechten Geschlechtsnamen, und deren deutschen Benennungen in jeder Provinz.

Zur Probe will ich eine ohngefehrliche Beschreibung von denen in meiner Haushaltung gebräuchlichen Schwämmen geben:

I.) Die gebräuchlichsten sind diejenigen, welche ein jeder unter dem Namen der Champignons kennet; Agaricus campestris *Linn.*

Bauhinus nennet sie auf deutsch Heiderling oder Drüschling, Tabernamontanus, Treutschling: mir ist aber nicht bekannt, daß sie in Niedersachsen eine deutsche Benennung haben.

Sie kommen wie runde Kugeln in der Grösse einer Nuß aus der Erde; alsdenn sind sie am schmackhaftesten, und wenn man sie in Eßig einmachen will, müssen sie ganz jung gepflücket werden. Nur muß man sich hüten, daß man sie nicht mit denen zu gleicher Zeit gemeiniglich eben wie weisse Kugeln aus der Erde kommenden Bovisten oder Lycoperdis verwechselt; diese unterscheiden sich dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh wie Leder anzufühlen ist, die von den Champignons hingegen ist glatt: an jenen ist kein Stiel, und wenn man sie drückt, brechen sie auseinander, und enthalten in einer merklichen Haut eine

meh-

mehligte Substanz, welche, wenn sie älter werden, zu einem schwarzen Staub wird.

An den Champignons bemerket man den besondern Stiel, und die schon röthlich hervorscheinenden Blätterchen.

Diese wachsen vornemlich auf Weiden, wo Vieh gehet, in luftigen Eichhölzern, in den Gärten, wo fauler Mist untergegraben ist, oder auf alten Spargesfeldern, auch auf Mistbeeten; wie man denn auch, um sie täglich zu haben, besondere Beete dazu anzulegen pflegt.

Sie wachsen einzeln; auf einem Fleck aber, wo man einmal welche gesamlet hat, pflegt man täglich welche wieder zu finden, vornemlich wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reisset.

Ihre beste Zeit ist im Herbst im August und September.

Die im Anfange sich zeigende runde Kugel breitet sich bald weiter auseinander, und so zeiget sich der Hut in der Gestalt einer holen Halbkugel; die äussere Schelle ist weiß; zu Zeiten fällt sie etwas in das röthliche oder bräunliche. Gemeiniglich ist sie glatt und glänzend, sonderlich wenn die Champignons gute Art haben; zu Zeiten springt sie hie und da etwas auf, und wird schuppicht.

Sie haben inwendig viel weisses Fleisch, und, wenn sie recht fett sind, etwas weißlichten Saftes.

Die Unterfläche ist mit fettigen gegen den Stiel zu abgestutzten Blättchen von zweyerley Länge und angenehmer röthlicher Farbe bedecket. Die Farbe ändert

dert sich, nachdem die Champignons jung oder alt, oder aber auf einem fetten oder magern Boden gewachsen sind, und ist bald heller bald dunkeler.

Die Blätterchen lassen sich leicht vom Fleische trennen, und werden, wenn die Champignons gegessen werden, herausgenommen, wie man denn auch die äussere Haut abziehet: Sind sie aber noch ganz klein, und noch nicht aufgegangen, bleibt beydes daran.

Der Stiel ist gerade, aus- und inwendig weiß; an den jungen Champignons wird er mitgegessen, an alten ist er trocken und zäh. Er löset sich leicht vom Hute ab.

Wenn die Champignons sich aufthun, ist der Hut unten mit einer dünnen Haut bedeckt, welche aber bald vergehet.

Wenn die Champignons einen Tag oder darüber alt sind, wird der Hut oben platt wie ein Teller, die Blätterchen geben sich ganz hervor und werden schwärzlicht, alsdenn ist das Fleisch bereits mit kleinen Maden angefüllt, und sie taugen nicht weiter zum Gebrauch.

Ihr Geruch ist angenehm und etwas erdhaft.

Es kommen gemeiniglich zugleich noch andere Schwämme aus der Erde, welche im äussern Ansehen denen Champignons ähnlich kommen; man erkennet aber diese bald am Geruche, und an denen röthlichen fettigen Blättern: An den ähnlichen sind die Blätter feiner, oder häufiger, oder von mehrerley Länge, oder von gelblicher oder weisser Farbe, oder sie haben fast gar kein Fleisch, oder einen verdächtigen Geruch.

II.)

II.) Von der zwoten Art, welche man für die leckerste hält, weiß ich eben so wenig einen deutschen Namen; auf französisch werden sie Moucerons genannt, und unter dieser Benennung sind sie in unsern Küchen gebräuchlich.

Es ist Agaricus mammosus *Linn.* Fungi verni Mouceron dicti odori & esculenti. I. B. H. III. p. 823.

Diese kommen in Gestalt kleiner runder gelbbrauner Erbsen mit ziemlich langen dünnen Stielen aus der Erde; sie nehmen gemeiniglich einen Fleck ein, in der Form und in dem Umfange, als wenn ein Vieh seinen Urin dahin gelassen hätte, wornach sie vielleicht lieber wachsen: Man pflückt auf einem solchen Fleck oft zur Zeit eine ganze Menge, und dieses viele Tage nach einander, sonderlich wenn man die Stiele in der Erde läßt, da man umher auf viele Schritte weit keinen weiter spüret. Beym pflücken ist ein eigner Handgriff, daß man den Hut erst nach einer Seite, und darauf zurück nach der andern bieget, so löset sich solcher von dem an sich magern Stiele ab; zieht man sie mit dem Stiele heraus, so bleibt eine Menge Sand und Erde daran, welche sich in den Blätterchen vestsetzet, und beym Essen zwischen den Zähnen unangenehm fällt.

Wenn sich ein Mouceron weiter ausbreitet, erhält der Hut die Gestalt von einen stumpfen Kegel in der Grösse einer kleinen Nuß, und endlich breitet sich der Hut mehrentheils platt aus in der Grösse eines halben Guldens; Da aber das Fleisch schon gleich wie in den Champignons von kleinen Maden zerfressen ist.

Die Haut ist glatt und bey nassem Wetter etwas fettig anzufühlen, da auch die Farbe mehr ins bräunliche fällt. Bey trocknem Wetter hingegen ist die Farbe mehr weißbräunlicht, und die ganze Substanz ist wie ein Leder anzufühlen.

Sie haben nach ihrer Grösse ziemlich viel vestes Fleisch, und einen angenehmen Geruch. Die Blätter sind flach, dick, zäh und einzeln, so daß man sie leicht zählen kann, laufen gegen den Stiel spitzer zu, und lassen sich nicht vom Hute trennen.

Sie wachsen vornemlich im Herbste, und werden nur selten hie und da auf Grasangern, an Rainen, und neben einzeln stehenden Bäumen gefunden. Dieses, und weil sie mühsam zu suchen und nur klein, anbey wohlschmeckend sind, sich auch aufheben lassen, macht sie geachtet.

Sie werden frisch zu allerley Ragouts gekocht, oder in einem luftigen Zimmer an der Sonne getrocknet, und sodann bis zum beliebigen Gebrauch verwahret.

Sie wachsen am liebsten nach einen starken warmen Regen im Herbste.

Man findet zugleich ähnliche kleine Schwämme, welche häufiger wie jene wachsen, sich aber bald an den Blätterchen unterscheiden lassen; Diese sind an den unbrauchbaren entweder ganz dünne, wässericht und häufig, oder aber mehr saftig und röthlicht, und wenn man die Schwämme aus einander bricht, haben sie viel wässeriges und gar weniges Fleisch von röthlicher Farbe. Der Geruch von den unbrauchbaren ist widrig, und man kann sie zwischen den Fingern zerdrucken.

III.)

III.) Eine dritte häufiger vorfallende Art sind die **Pfifferlinge** oder **Eyerschwämme**, Chanterelles; Agaricus cantarellus *Linn.*

Sie unterscheiden sich vor allen andern an der schönen gelben, dem Gelben von einem Ey gleichenden Farben, welche sie durchaus haben: Sie heissen daher **Eyerschwämme.**

Sie wachsen, wenn es etwas feucht ist, den ganzen Sommer herdurch in Hölzern unter schattigen Bäumen.

Ihre Gestalt ist sehr unterschieden; wenn sie aber ausgewachsen sind, stellen sie gemeiniglich einen etwas ausgehölten unförmlichen Trichter vor; der Hut ist mit dem Stiele in eines zusammengewachsen und nicht zu trennen: die Blätterchen sind flach, einzeln, und laufen am Stiel herunter.

Die beste Art sie zuzubereiten ist: Man hackt sie klein, giebt etwas Butter, Salz, Eßig, auch Zwiebeln, und gehackte Petersilie daran, und läßt sie in ihrer eignen Brühe langsam schmoren; Man braucht sie auch wie jene an allerley Gerichten.

IV.) Eine vierte in Eichhölzern in der Mitte des Sommers bis in den Herbst bey etwas feuchter Witterung in Menge anzutreffende Art ist der Boletus bovinus *Linn.*

Man nennet sie auf französisch Poutierons, und es ist dies eigentlich was man auf deutsch **Pilze** oder **Pölze** nennet.

Diese Pilze unterscheiden sich von jenen drey Arten vornemlich dadurch, daß sie an der Unterfläche des

Hutes keine Blätter, sondern lauter feine unmittelbar an einander schliessende kleine Röhrchen haben, die sich wenn man einen Schwamm aus einander bricht, am besten erkennen lassen.

Es giebt von diesen Pilzen verschiedene eßbare Arten. Die besten haben einen dicken, in eine runde Kugel auswachsenden, fleischigten Stiel, welcher schmackhafter, wie der Hut selber ist. Der Hut ist klein, und bildet eine Halbkugel. Die Farbe des Hutes ist oben röthlicht weiß, oder vielmehr hell Semmelfarb.

Die Unterfläche der Röhrchen ist weiß, und fällt nur wenig ins grüngelbliche.

Die Oberfläche ist wie ein trocknes Leder anzufühlen; Das Fleisch ist weiß, trocken, und hat einen angenehmen Geruch.

Sie wachsen in luftigen feuchten Eichhölzern gegen den Herbst ziemlich häufig.

Die Schaafe fressen sie gerne, und mich deucht bemerkt zu haben, daß auch Hirsche und Kühe sie fressen.

Man samlet sie frisch, und ehe Maden das Fleisch verderben, trennet die Röhrchen von dem vesten Fleische, schelet die Haut von dem Hute und dem Stiele ab, schneidet das Fleisch in schmale Stücke, ziehet solche an einen Faden, und trocknet sie an der Sonne. Da man sie denn an einem trocknen Ort in einer verschlossenen Schachtel Jahr und Tag aufheben, und gleich den Trüffeln und Murcheln an Gerichten gebrauchen kann.

Mit

Mit diesen eßbaren Pilzen wachsen zugleich andere ähnliche, aber schädliche; Man erkennet sie vornemlich daran, daß die Oberfläche des Hutes dunkler, auch wol fettig anzufühlen ist. Die Röhrchen sind hingegen von gelber Farbe, und der Geruch ist verdächtig und unangenehm.

Die übrigen eßbaren Schwämme übergehe ich vor dasmal; da solche entweder nicht so gewöhnlich sind wie jene. Z. E. die **blauen Schwämme**; Agaricus violaceus, welcher in der äusserlichen Gestalt viel ähnliches von den Champignons hat, dabey aber oben violet blau und unten weiß ist. Die **Tänlinge**; Agaricus delicioſus, welcher in Tannhölzern wächset. Die **Breitlinge**; Agaricus lactifluus, welchen man in Hölzern findet, und für die leckersten hält. Den **Bocksbart**; Clauaria faſtigiata, welcher in Buchhölzern aus dem verfaulten Laube wächset.

Oder weil sie bey uns in Niedersachsen nur selten gefunden werden, wie die bekannten **Murcheln** und **Lurchen**.

Oder aber, weil sie eine weitere Untersuchung erfordern, wie z. E. die bekannten **Trüffeln**, Tubera terræ. Diese scheinen mir eines der merkwürdigsten Produkte der Natur zu seyn, von dessen Fortpflanzung und Vermehrung wir noch nichts wissen.

An allen übrigen Schwämmen finden wir kenntliche kleine runde helldurchsichtige Kügelchen, welche man bis anhero für den Saamen gehalten hat, die aber nach meinen Versuchen eigentlicher wie die Eyer von kleinen Thiergen anzusehen sind; So wie die

Schwämme selber nicht als ein Gewächs, sondern als die Wohnung und das Gebäude unendlich vieler kleiner Thiergen zu betrachten sind.

Ich verspare davon ein mehrers anzuführen, da der Ritter Linne mir meldet, daß er meinen Anmerkungen Beyfall gebe, solche in den angestellten Versuchen richtig finde, und davon nächstens eine besondere Abhandlung drucken lassen würde; Ein so grosser und fleissiger Naturforscher wird diese zweifelhafte Materie am besten in ein helleres Licht setzen, und hoffentlich mehrere Naturforscher zu neuen Versuchen aufmuntern.

VII.

Allerley vermischte Anmerkungen und Nachrichten.

I.

Anmerkungen von der Moorenhirse.

Die Mooren- oder Indianische Hirse Holcus sorgum *Linn.* scheint für die wärmere Gegenden, wo sie Art zu wachsen hat, ein überaus austrägliches Korn zu seyn; nach denen damit von mir an zween unterschiedenen Orten seit drey Jahren angestellten Versuchen wird dasjenige bestätiget, was auch im Hannoverischen Magazin von 1766 Nr. 29. S. 456. gesagt worden; nemlich daß unsere Gegend schon zu kalt für sie ist; Ich rathe also nicht, Versuche im Grossen damit anzustellen.

Er hat bey mir Stengel von sieben bis acht Schuh hoch von ansehnlicher Dicke mit vielen Nebenschüssen getrieben. Dagegen schießt er erst spät im August recht in die Höhe, blühet langsam, und wird spät reif.

Im Herbst 1766. kam ihm die anhaltende Dürre und das beständige schöne Herbstwetter zu statten, dennoch konnte ich in fettem leimigten Lande keine Aehren weiter zur Reife bringen, als von denen früh auf dem Mistbeete gezogenen und nachher versetzten Pflanzen.

In warmen sandigten Erdboden reifet er etwas leichter, die Stengel bleiben aber kleiner, und erlangen nur die Höhe von vier oder fünf Schuhen.

2.

Mittel, um den Geruch vom Wachstuche zu vertreiben.

Im Hannoverschen Magazin von 1766. S. 1536. sind zwey Mittel vorgeschlagen, um denen Tapeten von Wachstuch den Geruch zu benehmen.

Der Eßigdampf, wenn man nemlich in einen mit Eßig angefüllten Kessel ein paar glüend gemachte Kiesel- oder Mauersteine wirft, und die Fenster nicht eher öfnet, bis der Dampf die Wände recht durchdrungen hat, alsdenn aber freye Luft giebt, ist gar gut, um den Fienus-Geruch zu benehmen. Bey den Tapeten von Wachstuch aber habe am zuverläßigsten gefunden, wenn man sie nicht eher als im Frühjahr anschlägt, und alsdenn vorher die Stücke Wachstuch des Abends auf einen grünen Anger ausgebreitet hinleget, so daß das gemahlte unten lieget und das Wachstuch die Nacht über den Thau einziehet, des andern Morgens aber von der Sonnen recht getrocknet wird. Alsdenn wird es gegen Mittag so warm wie es ist, aufgerollet und hingeleget, bis denselben oder einen andern Abend, wenn man von dem Wetter versichert ist. Man kann das Wachstuch auch erst des Morgens so früh wie möglich ausbreiten. Wenn das Wachstuch auf diese Weise zwey oder dreymal ausgelegt worden, so hat man keinen Geruch zu befürchten; das Gras darunter aber pflegt zu verderben und ganz braun zu werden.

3.

Aufgabe.

Die Erde, welche ein Maulwurf durchgearbeitet hat, und aufwirft, ist fruchtbar, und besser als die übrige von dem nemlichen Klumpen, woraus sie genommen worden, um Bäume oder andere Gewächse darin zu pflanzen.

Hat jemand wol mit der Erde, welche die Regenwürmer auswerfen, und welche durch ihre Körper circuliret ist, Versuche gemacht, was daraus wird, wenn man darin pflanzet?

In grossen Gärten, wo vestgewalzte oder vom Regen eben gewordene Wege oder Felder sind, ist es leicht einen Vorrath davon zu samlen.

Sollte man vielleicht aus solcher Erde ein besonderes Salz ziehen können?

4.
Aufgabe.

Ich wünsche, daß jemand Versuche mit dem Schaume machen möge, in welchem die Larua Cicadis spumariæ L. wohnet.

Der Herr von Geer hat von dem Insekte in den Schwedischen Abhandlungen von 1741 eine umständliche Beschreibung gegeben.

Es bestehet dieser Schaum aus einem ausserordentlich zähen Safte, den das Thier in Gestalt kleiner Blasgen aus dem Hintern bläset, so daß es ganz davon bedeckt wird, und darin wohnet, auch gegen die Sonnenstrahlen gesichert ist.

Es scheinet mir dieser Saft von allen bekannten einer der zähesten zu seyn, denn man kann nicht leicht es dahin bringen, daß ein Blasgen vertrieben wird, man merkt auch nicht leicht, daß die Sonne den Schaum austrocknet; vielleicht könnte dessen Untersuchung etwas zu Erläuterung des *Gluten* oder Kleber beytragen, wenn man ihn in hinlänglicher Menge haben kann.

5.

Anfrage von Futterung der Bienen mit Salz.

Der aufmerksame Kalm bemerket im ersten Theile seiner Reisen nach Amerika S. 341. daß den Bienen des Winters Salz gegeben worden, welches ihnen klein gestossen in Trögen untergesetzt ist.

Ist dieses Mittel auch in diesen Gegenden gebräuchlich, und hat jemand durch Versuche einen Nutzen davon bestätiget?

Ueberhaupt ist das Salz allem Vieh gesund, und bewahret sie für Fäulniß und Krankheiten. Es dürfte also bey den Bienen nicht weniger Nutzen haben, wenn sie es anders fressen. Da es ihnen aber nur als eine Medicin oder Blutreinigung gegeben werden kann, so dürfte es in einer Jahrs Zeit wol nicht über ein- oder zweymal vorgesetzt werden, auch würde nöthig seyn, die davon jedesmal zu nehmende Dose zu bestimmen.

Vermuthlich verhält es sich damit eben so, als wenn ein Mensch zu Abführung des gesamleten Schleims Rhabarber, oder eine andere Abführung nimmt: macht er die Dose zu stark, oder wiederholt es zu oft, so wird das Mittel schädlich, und der Körper geschwächet.

6.

Anmerkungen von der besten Art öffentlicher Anlagen.

In einem jeden Staate bleibt es ein Hauptaugenmerk, welchergestalt die Anlagen zu Bestreitung der öffentlichen Unkosten am leichtesten erhoben werden können; ohne daß 1) die Entrichtung denenjenigen, welche dazu beytragen, lästig oder unangenehm falle; Noch daß 2) der Umlauf des Geldes im Lande gehemmet, noch der baare Geldvorrath gemindert werde; dabey aber 3) die Kasse in Sicherheit sey, die jährlich erforderliche Summe gewiß zu erheben.

Mir scheint widersprechend zu seyn, daß man in allen Ländern unter dem Scheine, daß man denen angesessenen Eigenthümern zu Hülfe kommen, und eine Erleichterung verschaffen will, nur gar zu gern auf solche Arten von Auflagen verfällt, welche Handel und Wandel als die Seele eines Landes hemmen; allen Einwohnern sich der Auflage zu entziehen Gelegenheit lassen; ehrliche Unterthanen zu Betrieger und Contrebandiers machen; das baare Geld zum Lande hinaus führen; bey Fremden einen Eckel erwecken; den Zufluß des Geldes stopfen; die Kassen in Unsicherheit setzen; nichts beträchtliches aufbringen; und wobey man, um dieses Wenige zu erhalten, seine Zuflucht zu einer Menge überflüßiger, das Land drükkender und noch mehr aussaugender Bedienten nehmen,

sich mit Auflegung einer erstaunlichen Menge unzulänglicher Eyde helfen, und am Ende, um der Verfassung nur einige Gültigkeit zu geben, eine grosse Menge Unterthanen durch Erkennung schwerer Leibes- und Geldstrafen unglücklich machen und ruiniren muß. Wovon die häufigen in Frankreich auf die Galeren condemnirten Contrebandiers zum Beweise dienen können.

Indem man durch dergleichen Imposte, welche sich dem ersten Anscheine nach freywillig beytreiben, und unvermerkt entrichtet werden, den Einwohnern eines Landes eine Erleichterung zu schaffen gedenket, wird ein grosser Theil davon durch die Strafe hauptunglücklich, und für die übrigen die Entrichtung der Taxen nur desto beschwerlicher gemacht.

Der Hausvater giebt sich eigentlich mit dergleichen in die Politik schlagenden Fragen nicht ab; ihm ist aber sehr daran gelegen, sich in dieser Materie überzeugt zu sehen, da seine Pflicht erfordert, Vorschläge zu thun, wie das Beste der Unterthanen und der Cassen auf die eine oder andere Weise am sichersten befordert werden könne; und da er im Journal œconomique vom October 1765 S. 458 liest, daß der Intendant von Limoges eben diese Frage wegen des grossen Einflusses, den sie auf alle Unterthanen hat, als eine Preisfrage aufgegeben habe, so wünscht er darüber von andern, Einsicht und Erfahrung habenden, Männern, ihre, sonderlich auf einzelne Provinzen von Deutschland gerichtete Gedanken zu hören;

Ob nemlich in einzelnen kleinen Provinzen von geringem Umfange, welche mehrere fremde Nachbaren haben, irgend ein Vorwand oder Entschuldigung,

zuläßig

zuläßig machen könne, die zur Consumtion unentbehrliche Stücke mit einem Impoſte oder Licente zu belegen, und dieſen Weg zu Erhebung der öffentlichen Anlagen zu erwählen?

Da dieſes faſt in allen Ländern geſchiehet, ſo müſſen auſſer denen Gründen, welche man insgemein anführet, und welche leicht zu wiederlegen ſtehen, noch andere Gründe ſeyn, welche dieſer Art von Auflagen das Wort reden, die ich aber alles Nachſinnens ohnerachtet noch nicht ausforſchen können.

Sind auch dergleichen Impoſte in groſſen geſchloſſenen Reichen, wie z. E. in England und Frankreich nach gewiſſen Umſtänden zuläßig, ſo ſcheinen ſie hingegen in kleinen Provinzen, wo ein jeder Unterthan täglich Gelegenheit hat zu defraudiren, deſto gefährlicher.

7.

Nachricht von einigen eingelaufenen Schriften über die ausgesetzte Premien.

1) Mittelst eines den 23ten Jenner 1766 datirten Briefes ist mir von einem Ungenannten eine Anweisung um gutes Brod zu backen eingesandt worden. Sie handelt diese Materie zwar nur praktisch ab, und erfüllet nicht eigentlich dasjenige, was ich nach der im ersten Theile S. 421 gegebenen Erläuterung zu wissen gewünschet habe; Da aber doch ziemlich gute Handgriffe darin enthalten sind, so bin erbötig, dem Verfasser die Hälfte der von mir ausgebotenen, und zugleich mit auf das Bierbrauen gerichteten Premie, einzusenden. Ich ersuche also den mir unbekannten Herrn Verfasser, daß er sich forderſamst zu erkennen geben wolle, und danke ihm zugleich für dessen übrige von den Pflügen beygefügte Anmerkungen.

2) Einer meiner ersten Gönner hat mir aus England eine Anweisung verschaffet, welche sehr nützliche und brauchbare Handgriffe lehret, um einige Arten von Bäumen, z. E. den Kampferbaum, zu vermehren, wofür ihm schuldigst Dank erstatte.

Im übrigen hat meine Anleitung den bey mir als Secretaire in Diensten stehenden Hrn. J. G. Jacobi (einen Bruder desjenigen, der sich durch verschiedene

erhaltene Preise berühmt gemacht hat) aufgemuntert, mit allem Fleisse Pflanzschulen anzulegen; Alle Mittel, um Bäume zu vermehren, auf mancherley Art zu versuchen, und welche sich für jede Art Bäume am besten schicke, auszuforschen.

Er hat auch ein besonderes Glück gehabt, verschiedene Bäume, an deren Vermehrung mir gelegen war, fortzupflanzen, und ich sehe täglich mit Vergnügen, daß seine mehrsten Versuche oft gegen alles Vermuthen eingeschlagen sind. Er beschäftiget sich jetzt, seine Versuche noch ein Jahr fortzusetzen, und ich hoffe, sodann meinen Lesern eine ausführliche Anweisung vorlegen zu können.

Ich habe ihm also vorläufig zur Aufmunterung acht Ducaten bezahlet, und verspreche, wenn sein Aufsatz zum Abdrucke vollendet seyn wird, und die angestellten Versuche ferner einschlagen, noch überdem den ausgebotenen Preis von zwölf Dukaten auszuzahlen. Da also diese Aufgabe damit erloschen ist, so erwehne solches, damit sich niemand weiter bemühe, über diese Frage Beantwortungen einzusenden.

3) Es haben die von mir ausgebotene übrige Preise auch noch veranlasset, daß verschiedene Aufsätze eingesandt worden; wobey aber einige Verfasser deutlich zu erkennen gegeben haben, daß ihre Absicht nicht sowol gewesen, die aufgeworfenen Fragen meiner Absicht und Erwartung gemäß gründlich zu beantworteu, als vielmehr um nur Geld zu erhalten.

4) Zu Ausbietung des ersten Preises, die Verbesserung der Niedersächsischen Wirthschaft betreffend,

ward

ward vornemlich veranlasset, da es mir möglich schien, unsere Güter, durch Einführung einer andern Art von Wirthschaft, z. E. der Mecklenburgischen, weit besser zu nutzen. Denn die Unzulänglichkeit derer gewöhnlichen Vorschläge, daß man mehr Futterkräuter säen; das Feld auf eine neue Art bestellen oder düngen; den Säepflug brauchen, und andere dergleichen Veränderungen im kleinen machen, und dadurch den Ertrag der Güter verbessern soll, fällt einem jeden erfahrnen Landwirthe bald in die Augen.

Nachdem ich nunmehro Gelegenheit gehabt habe, die Mecklenburgische Koppelwirthschaft näher kennen zu lernen, und eine Vergleichung gegen die auf meinen Gütern übliche Wirthschaft anzustellen, so bin völlig überzeuget, daß am sichersten gehen und am besten fahren werde, wenn die gegenwärtige Wirthschaft ungeändert fortsetze.

Unter allen mir bekannten Arten von deutschen Haushaltungen gefällt mir keine besser als die Osnabrückische.

Man verpachtet alle Grundstücke einzeln, und zwar um ein ausserordentlich hohes Pachtgeld, denn ein Morgen Saatland von mittelmäßiger Güte thut jährlich 3 bis 5 Thaler Pacht; und ein Morgen Gartenland über 8 Thaler: Man hat zu gewissen Jahrszeiten seine baare Einnahme; die mehreste Arbeit wird durch Leibeigene verrichtet, welche auch umsonst dienen müssen; Man braucht auf den Gütern keine Haushaltung, keine Pferde, und kein Inventarium zu halten, und nur sehr geringe Unterhaltskosten anzuwenden.

Könnte ich meine Güter, wo die Unterhaltskosten und die jährlich anzuwendenden baaren Gelds-

Ausgaben gar hoch gehen, eben so nutzen, so wäre mir dies jährlich einige tausend Thaler werth: Jene Einrichtung machen aber im Osnabrückischen dessen vorzüglich glückliche Umstände nur allein möglich. Es ziehet jährlich durch den Linnen- und Flachshandel so viel Tonnen Goldes baar Geld aus Holland; Es hat eine grosse Menge Einwohner, sonderlich von Einliegern und Häuslingen; Die Einwohner sind fleißig und haben viel Verkehr; Sie sind wenig belastet, und da sie alle Leibeigene sind, so zieht ein jeder Eigenthumsherr zwar viel von ihnen, schonet ihrer aber auch auf alle mögliche Weise wieder, und erlaubet nicht, daß sie von andern geplaget werden.

5) Bey dieser Gelegenheit muß noch einer bey mir eingelaufenen Schrift Erwähnung thun, welche sonst nicht zu den Preisaufgaben gehöret. Sie ist mir unter einer gänzlich unbekannten Hand mit der vorgesetzten Nachricht zugesandt worden: „Finden „ Ewr. daß diese Gedanken eines Platzes in den „ ökonomischen Sammlungen werth, wird der Ver„ fasser sich daraus eine Ehre machen; finden Sie „ es nicht, giebt er sich zufrieden.“

Der Verfasser sucht darin zu beweisen: „Die „ Steigerung der Pächter sey eine beständige Ursache „ der Klagen über böse Zeiten.“ Da diese Frage schon in die Politik schlägt, womit sich der Hausvater nicht abgiebt, so will nur einige Anmerkungen beyfügen, in so weit sie einen Einfluß in die Privatwirthschaft haben.

Ein Landwirth wird gemeiniglich den kürzern ziehen, wenn er sich zur Regel nimmt, durch Steigerungen

rungen seiner Pachtungen seine Einnahme zu vermehren, ohne dabey die gehörige Vorsicht zu gebrauchen.

Man kann gemeiniglich ziemlich genau bestimmen, wie hoch der Ertrag von einem zu verpachtenden Pertinenz genutzet werden könne, und dieses fordert jeder Verpächter billig von einem Pächter; doch so, daß da dieser allerley Unglücksfälle stehen, auch die Gefahr übernehmen, und oft den Vorschuß thun muß, darauf billig Rücksicht genommen werde, daß er etwas zur Belohnung für seinen Fleiß und Mühe übrig behalte.

Will ich von einem Pächter ein mehreres begehren, so muß voraussetzen: entweder 1) daß er den Zuschuß aus seinem übrigen Vermögen thun soll, oder aber 2) daß er den Ertrag der Pachtung so viel höher zu treiben Gelegenheit habe, oder aber 3) daß ein Pächter nach gewissen Nebenumständen mehr zahlen könne als andere.

Im erstern Falle ist es ein unerlaubtes Mittel, um des Nächsten Vermögen an sich zu ziehen, und es ist um so unerlaubter, wenn man solche Stücke in der Pachtung steigert, ohne welche der Nachbar unmöglich leben kann. Z. E. einen Garten, wenn er sonst keinen Gartenraum hat. Der Erfolg ist gemeiniglich, daß die Pächter die Pertinenzen aussaugen und ruiniren; Man erhält die ersten Jahre das Pachtgeld mit grosser Mühe, und verlieret solches wenigstens von einem Jahre, wenn ein Vorwurf zur Execution fehlet, und vornemlich wenn der Pächter unter einer fremden Jurisdiction stehet, und man die Hülfe derer für die Erhaltung derer ihnen anvertraueten Unterthanen besorgten Beamten nachsuchen muß.

Ich weiß mehrere Exempel, da die Verpächter sich freuten, das Pachtgeld um einige Thaler erhöhet zu haben, aber davon nur wenig Jahre genossen, und den vermeintlichen Gewinn doppelt und dreyfach einbüsseten.

Ich habe jedesmal ein Mistrauen, wenn ein Fremder einen bisherigen Pächter aufbietet, und habe mit eigenem Schaden aus der Erfahrung erlernet, daß ich besser fahre, wenn einen sichern Pächter beybehalte, von dem wegen des Pachtgeldes gewiß bin, wenn gleich weiß, daß er augenscheinlichen Vortheil bey der Pachtung habe. Gleichwol hat ein Privat-Begüterter nicht so sehr nöthig darauf zu sehen, als wegen der Cammergüter der Landesherr selber, der allemal dreydoppelt leidet, wenn die Pachtung zu sehr gesteigert wird, und seine eigenen Unterthanen dadurch verarmen.

Der zweite Fall, wenn ich nemlich den Pächter nöthige, den Betrag der Pacht so viel höher zu treiben, ist derjenige, worauf eigentlich jene Schrift gerichtet ist, und ich komme damit überein, daß solcher in mancherley Betracht gefährlich ist; Jedoch werden sich wenige Verpächter darum bekümmern, ob das Land leide, und das Publicum verkürzet werde, wenn sie nur ein höheres Pachtgeld erhalten. Bey Verpachtung publiker Güter soll aber darauf billig Rücksicht genommen werden.

Ein Paar in jenem Aufsatze angeführte Exempel erläutern diesen Satz. Einem translocirten Beamten wird von einem Mitgliede aus der Cammer vorgehalten, was für Vortheil er von der bisher gehabten Pacht gezogen haben müsse, da sein Nachfolger

800 Thlr. Pacht mehr gebe? Er antwortete aber: die gebe nicht dieser, sondern der Bauer, mehr; denn es gehörte viele Gräserey zur Pacht, die die Unterthanen nicht entbehren könnten, und wofür sie, was der Pächter verlangte, zahlen müßten; er steigerte also diese um 800 Thlr, und es war als eine um so viel erhöhete Auflage auf die Unterthanen anzusehen.

Ein anderer Holländer mußte für eine Kuh, welche bishero $3\frac{1}{2}$ Thaler Pacht gethan hatte, 7 Thaler geben. Zwo Tagelöhner-Frauen begegneten einander, und hatten beyde Milch geholet. Die eine vom Holländer hatte viele, aber schlechte, und die andere vom Bürger wenige, aber gute Milch erhalten; beyde waren misvergnügt und unzufrieden über die Obrigkeit.

Steigerungen in dergleichen Fällen haben würklich einen grössern Einfluß auf das Publicum, wie man Anfangs meinen sollte. Ich will mich nur auf das Exempel von England berufen, wo man die Veranlassung der gegenwärtigen Theurung und allgemeinen Noth, nach den öffentlichen Blättern, grossentheils darin setzet, daß die Eigenthümer der Pertinenzien seit kurzem das Pachtgeld merklich gesteigert haben, mithin die Pächter dasjenige, was sie zur Stadt bringen, auch höher im Preise halten müssen. Wenn ein Kaufmann die benöthigten Lebensmittel theurer bezahlen muß, so muß er auch seine Waaren aufsetzen; Ein Handwerksmann muß es auf seine Arbeit schlagen; Ein Tagelöhner steigert sein Tagelohn. Doch dies sind politische Betrachtungen.

Es bleibt also nur erlaubt, im dritten Falle das Pachtgeld ausserordentlich zu steigern, wenn sich nemlich ein Pächter findet, dem nach seiner Privat-Convenienz an Besitzung eines Pertinenzes gelegen ist, und der nicht sowol auf den davon zu ziehenden Nutzen, als auf die ihm dadurch zuwachsende Gemächlichkeit sieht; dieses giebt aber keine Folge, daß davon allemal so viel Pachtgeld aufkommen, oder daß ähnliche Pertinenzen eben so hoch genutzet werden können, und dennoch gereicht es den Pächtern oft zum größten Nachtheil, wovon ein Exempel anzuführen genug seyn mag.

Es scheinet den Besitzern von Ländereyen nichts gemächlicher, als wenn sie den aus dem Lande zu ziehenden Zehnten behalten, und die Zehntpflichtigen loben dafür gern über den Werth aus; Soll aber ein Bauer für die Zurückbehaltung des Zehnten mehr bezahlen, wie der Werth beträgt, so muß er den Zuschuß aus seinem übrigen Vermögen thun, und wird bald ruiniret.

Ich pflichte also jenem Verfasser bey, daß für einen Zehntherrn nichts gefährlicher sey, als die Verpachtung der Zehnten an Zehntpflichtige; denn wenn diese in Verfall kommen, bestellen sie das Land unordentlich, und verarmen völlig; und wenn man nach Jahren den Zehnten anzunehmen gezwungen ist, wird der Ertrag davon merklich geringer seyn, und man wird nicht selten in verdrießliche Processe verwickelt, da ein jeder sich Zehntfreyheiten anmassen will. *)

Man

*) Eben während des Abdrucks wird mir von einem unbekannten Freunde eine kleine mit vieler Ueberlegung geschrie-

Man pflegt die Steigerungen der Pachtungen damit zu rechtfertigen, daß die Preise (Pretia rerum) steigen; diese würden aber nach jenes Verfassers Sätzen nicht steigen, wenn nicht der Anfang mit den Steigerungen gemacht wäre; Je weiter diese also getrieben werden, je mehr müssen die Preise steigen, und das Publicum leidet.

Ich überlasse andern die weitere Ausführung dieser Materie.

geschriebene Abhandlung zugeschickt, unter dem Titel: „ Schreiben des Gr. von B. an den P. B. über die „ Frage: Gereichet es zum Aufnehmen des Bauren„ standes, wenn einer zehntpflichtigen Dorfschaft der „ Zehnte aus ihrer Feldflur zu Gelde gesetzt, oder in „ Pacht überlassen wird? Frankf. und Leipz. 1767. „ in Octav. "

Es wird darin mit guten Gründen gezeiget, daß es für den Zehntherrn höchst gefährlich sey, wenn er bey Versteigerungen der Zehnten durch den höchsten Bot die Zehntpflichtige zum Bieten zulasse, da diese ohne Ueberlegung in den Tag hinein bieten, und darüber gemeiniglich verarmen und zu Grunde gehen.

8.

Nachricht
von einer in der Stadt Haarburg errichteten Gesellschaft von Hausvätern.

Wir leben in einem Jahrhunderte, wo man aller Orten neue gelehrte Gesellschaften errichtet, und mit einem vorzüglichen Eifer um Erweiterung und Verbesserung der Wissenschaften bemühet ist.

Man hat auch bey weiten nicht den Nutzen, und kommt nicht zu der Erkenntniß, wenn man blos für sich arbeitet, und allein seinem eigenen Lichte trauet; Eine Rücksprache mit andern, welche an der nemlichen Wissenschaft ein gleiches Vergnügen finden, munter einen jeden von neuen auf; giebt Gelegenheit zu weitern Nachsinnen, und es entsteht dadurch von beyden Seiten eine Beiferung, sich es einer dem andern vorzuthun.

Ob nun gleich das Publicum von denen bis anhero errichteten Gesellschaften nicht allemal den Nutzen gehabt hat, den man sich davon versprechen sollen, so bin dennoch bewogen worden, nach dem Exempel anderer, in der Stadt Haarburg eine ordentliche Versamlung von einer geschlossenen Anzahl guter Freunde zu veranstalten, und theile die Regeln mit, welche zu beobachten man übereingekommen ist; Ich habe

in

in einigen just den Gegensatz angenommen von denen bey den mehrsten übrigen Gesellschaften gewöhnlichen Gesetzen, indem bey dergleichen Einrichtungen nichts besser und angenehmer halte, als wenn ein jeder seine völlige Freiheit behält, und zu nichts gezwungen ist.

Im übrigen muß bekennen, daß bey Errichtung dieser Gesellschaft eigentlich auf mein eignes Interesse und Vortheil gesehen habe. Denn meine Absicht ist gewesen:

1) Daß versichert seyn wollen, einige gute Freunde, deren Gegenwart ich öfter zu geniessen wünsche, zu gewissen Zeiten gewiß bey mir zu sehen; in der Hoffnung, daß

2) sodann von jedem hören werde, wenn er etwas in Erfahrung gebracht hat, welches zu wissen mir nützlich seyn mögte.

3) Dadurch, daß ein jedes Mitglied ein gelehrtes Journal hält, und herumgehen läßt, bekomme ich solche zu lesen, und die übrigen Mitglieder erhalten Kenntnisse von verschiedenen neuen Entdeckungen und Anmerkungen, die ihnen sonst verborgen geblieben seyn würden, und welche ihnen zu weitern Nachsinnen Gelegenheit geben.

4) Erhalte dadurch bequeme Gelegenheit, über meine eigene Anmerkungen und Ausarbeitungen die Gedanken und Urtheile von andern zu hören, und die im Hausvater zu ertheilende Unterrichte nützlicher und zuverläßiger zu machen.

Regeln
für die Gesellschaft der Hausväter.

1) Endes unterzeichnete Hausväter haben sich vereinbaret, in der Stadt Haarburg an jedem ersten Dienstag in jedwedem Monate, und vierzehn Tage darauf anderweitig sich ordentlich zu versamlen.

2) Die Versamlung geschiehet Nachmittags von 4 bis 6 Uhr auf dem Schlosse bey dem Herrn Landdrosten von Münchhausen, welcher die dazu erforderliche Unkosten und Aufwartung allein stehet.

3) Der Endzweck dieser Versamlungen ist, sich über allerley die Erweiterung und Ausbreitung der Wissenschaften, Gelehrsamkeit und Künste, auch den Ackerbau und die Landwirthschaft betreffende Materien freundschaftlich zu bereden; Insonderheit aber zu überlegen, wie das Beste und die Gemächlichkeit auch Aufnahme des Ortes und ganzen Landes befördert werden könne.

4) Ein jeder wird also, was er etwa durch Briefwechsel oder durch Bücherlesen, oder aus eigener Ueberlegung zweckdienliches in Erfahrung bringen mögte, den übrigen in der Versamlung zu weiterer Ueberlegung vortragen.

5) Ein jeder von der Gesellschaft wird auf seine Kosten wenigstens ein gelehrtes Journal oder Zeitung halten,

halten, welche er unter den übrigen zum Durchlesen herum gehen läßt.

6) Derjenige, durch dessen Schuld ein Stück davon verlohren gehen mögte, wird solches zu Ergänzung des Werks auf seine Kosten herbey schaffen.

7) Wer der Versamlung beyzuwohnen abgehalten wird, läßt sich vorher entschuldigen.

8) Im übrigen ist bey dieser Verbindung kein Zwang noch Unkosten; ein jeder kann nach Gefallen zurück bleiben, oder sich gar absondern.

9) Da die Absicht blos auf mündliche Unterredungen gerichtet ist, so können keine auswärtige Mitglieder angenommen werden.

10) Da es dem Endzweck dieser Verbindung hinderlich seyn mögte, wenn die zu zwölfen vestgesetzte Zahl derer sich versamlenden Hausväter vermehret würde, so sollen ohne besondere Ursachen und ohne einmüthige Einwilligung aller Interessenten keine neue Mitglieder aufgenommen werden.

11) Die versamleten Hausväter werden mit der Königl. Landwirthschafts-Gesellschaft in Zelle eine genaue Freundschaft zu unterhalten sich befleißigen.

12) Man wird von diesem gemeinnützigen Vorhaben Sr. Königl. Majestät, unserm allergnädigsten Herrn, allerunterthänigst Eröfnung thun, und sich dazu Sr. Königl. Majestät allerhöchste Genehmhaltung und Schutz erbitten.

13) Die

13) Die Gesellschaft wird sich eigentlich nicht mit neuen Ausarbeitungen und Aufsätzen abgeben; Sollte sie aber so glücklich seyn, daß neue zur Aufnahme des Landes oder Gewerbes gereichende Vorschläge bey ihr vorkommen, wird sie solche gehörenden Orts bekannt und geltend zu machen trachten.

14) Wie diese Puncte heute bey der ersten Versamlung also verglichen und verabredet worden, als bezeugen alle daran Theil nehmende mittelst ihres Namens Unterschrift, daß sie solchen geleben wollen.

Haarburg, den 24ten Jun. 1766.

Hannover,
gedruckt bey Heinr. Ernst Christoph Schlüter.
1767.

Des

Hausvaters

Dritten Theils

Zweytes Stück.

Inhalt:

Nachricht von denen vornehmsten zur Speise dienenden Obst-Sorten.

Hannover,
In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1767.

❀ ❀ ❀

Et pour un coeur bien fait, le plaiſir le plus pur,
Le bonheur le plus grand, le plus digne d'envie,
Eſt celui d'être utile, et cher à ſa patrie.

Boiſſy.

Nachricht

von denen vornehmsten zur Speise dienenden Obst-Sorten.

* * *

- - - Sunt nobis mitia Poma.

Virgil.

Erste Abtheilung.

Einleitung vom Obste überhaupt.

§. 1.

Das Pflanzenreich liefert eine grosse Menge Pflanzen, welche uns zur Nahrung dienen; unter allen aber scheinen diejenigen, welche wir unter dem Namen von Obste begreifen, eine genauere Betrachtung zu verdienen.

Von einigen Pflanzen brauchen wir das Kraut, oder nur die Blumen; Von andern die Wurzeln; Von andern blos die Säfte; Von andern den Saamen, und aus diesen zum Theil nur das Mehl, oder den Keimen zum Getränke; Von andern die Früchte überhaupt; und von letztern werde hier handeln.

§. 2.

Das Wort Obst brauchen wir bald im weitläuftigen, bald im engern Verstande.

Im engern Verstande nennen wir nur diejenigen Baumfrüchte Obst, welche ein saftiges nahrhaftes Fleisch haben, Fructus carnosi. Wenn nicht sowol der Saamen selbst, als die demselben umgebende fleischigte Decke gegessen wird.

Im weitläuftigen Verstande begreifen wir darunter überhaupt alle eßbare Früchte, auch solche, woraus blos der innere Kern gegessen wird. Le Fruitage.

§. 3.

Der mannigfaltige Nutzen, den uns das Obst leistet, und der Mangel einer Beschreibung aller zur Nahrung dienenden Obstarten hat mich bewogen, einen Preis von zwanzig Ducaten darauf zu setzen, wenn jemand dergleichen einliefern würde.

Da aber die dazu im I. Theile des Hausvaters S. 411 gethane Aufmunterung noch Niemanden gereitzet hat, mir seine Anmerkungen mitzutheilen, so liefere hiemit dasjenige, was bishero aus eigener Erfahrung und mit vieler Mühe gesamlet habe; in der Hoffnung, daß andern der Weg gebahnet werden solle, nach dem von mir gezeigten Leitfaden das noch fehlende zu ergänzen.

Meine Absicht ist dermahlen 1) alle Geschlechter von Bäumen und Pflanzen kennen zu lehren, welche eßbare Früchte tragen, und bey uns fortgepflanzet werden können.

2) Ihre Kennzeichen, und worin sie von andern sich unterscheiden lassen, zu bestimmen.

3) Die wahren Namen, sowol aus der botanischen Sprache als im deutschen, anzuführen.

4) Was bey jeder Art Früchte zu bemerken ist, hinlänglich, doch in aller Kürze, zu zeigen.

5) Die

5) Die besten Sorten; auch

6) Wie eine jede am besten genutzet werden könne, auch in welcher Jahreszeit sie zeitig sey; nicht weniger

7) Was bey der Wartung zu beobachten sey, bemerklich zu machen.

8) Werde noch am Ende, wenn es der Raum erlaubet, ein ausführliches Namen-Register von denen mir bekannten Obstsorten beyfügen.

Indem ich nun solchergestalt die Geschlechter überhaupt, und von einigen auch die vornehmsten Arten kennen lehre, so fehlet gleichwol noch sehr viel, daß ich von allen bekannten und zur Speise dienlichen, mithin zu kennen nöthigen, Sorten eine solche hinlängliche Beschreibung zu geben im Stande wäre, wie ich sie in der Aufgabe verlangt habe: Nemlich so, daß alle Theile des Baums und der Frucht genau und zutreffend beschrieben, und zugleich die Unterscheidungszeichen bestimmet werden, woran man jede Art von den ähnlichen zuverläßig unterscheiden könne, ich bin also noch allemal bereit, demjenigen, der eine solche Beschreibung, vornemlich von allen Varietäten von Birnen, Aepfeln, Kirschen, Pflaumen und Pfirschen einliefern wird, die ich zutreffend finde, und im Hausvater mittheilen kann, die darauf gesetzte zwanzig Ducaten auszuzahlen.

§. 4.

Ehe ich zu der Beschreibung der Obstsorten komme, wird nöthig seyn, einige dabey vorkommende Wörter und Benennungen kürzlich zu erklären.

Die mehrsten eßbaren Früchte wachsen auf Bäumen, so heissen wir sie Baumfrüchte.

Einige wenige wachsen an niedrigen Pflanzen, z. E. die Erdbeeren und Bickbeeren, diese pflegt man wol **Erdfrüchte** zu nennen. (§. 9)

Eine jede Frucht wächst entweder vor sich allein an einem besondern von den übrigen abgesonderten Stiele; Oder aber mehrere Stiele sind gewisser maassen zusammen verbunden, oder entstehen aus einem gemeinschaftlichen Stiele.

Im letztern Falle nennen wir

a) Eine **Dolde**, Umbella, wenn mehrere einzelne Stiele von einer Länge aus dem nemlichen Puncte wachsen, wie an den Aepfeln.

b) **Aestige Stiele**, Pedunculi ramosi, wenn der gemeinschaftliche Stiel in mehrere Zweige, und diese wieder unter sich getheilet werden; wie am Hollunder, Elsbeeren.

c) **Ein Straus**, Racemus, wenn der einfache, gerade ausgehende, Hauptstiel kleine kurze Nebenstiele hat, welche die Früchte tragen, wie an den Johannisbeeren.

d) **Ein Büschel**, Corymbus, wenn aus dem Hauptstiele mehrere, weiter getheilte, Nebenstiele Pedicelli herausgehen, die sich aber sämtlich zu einer Höhe erheben, so daß die Früchte in einer Fläche neben einander sitzen, wie am Hollunder; Vogelbeeren.

e) **Eine Rispe**, Panicula, wenn der Hauptstiel in verschiedene Nebenstiele, und diese in noch kleinere nach einem gewissen Verhältniß getheilet werden, wie am Hafer und an vielen Grassorten.

f) **Eine Traube**, Thyrsus, wenn die kleinen Nebenstiele so getheilet und unter sich geordnet sind, daß

daß alle daran sitzende Früchte eine regulaire ovale Figur bilden, wie an den **Weintrauben.**

g) **Gabelhafte Stiele**, Pedunculi dichotomi, wenn jeder Stiel zweyfach wie eine Gabel getheilet wird.

§. 5.

Wenn wir eine Frucht als eßbar betrachten, so sehen wir entweder auf den eigentlichen, den Keimen enthaltenden, Kern allein; oder es kommt zugleich und vornemlich dessen äussere Bedeckung in Betracht. §. 6.

In jenem Falle nennen wir die Frucht eine **Nuß**, Nux, wenn sie aus einem öligten, mit einer harten trocknen Schale umgebenen, Kern bestehet.

Von denen mehligten, auf grasartigen Pflanzen, Plantis cerealibus wachsenden, Saamen ist hier keine Rede.

§. 6.

Die Früchte, welche wir der äussern Bedekkung wegen achten (§. 5), enthalten entweder einen einzigen, mit einer steinartigen harten Schale umgebenen, Kern; oder aber mehrere Saamenkörner. §. 7.

In jenen heissen wir den harten Kern einen **Stein**, und dergleichen Früchte **Steinobst**, Drupæ. Z. E. **Pfirschen, Pflaumen.**

§. 7.

Früchte mit mehrern Saamenkörnern (§. 6) haben solche entweder einzeln, so daß man deren Anzahl in jeder Frucht leicht zählen oder angeben

kann; oder der Saame findet sich in einer unbestimmten Menge.

Wenn einzelne Saamenkörner vorhanden sind, so sitzen solche entweder

1) in einer kleinen mit einer dünnen Haut umgebenen und mit lauter Safte angefüllten Frucht, so heissen wir diese **Beeren**, und zwar a) **grosse Beeren**, Bacca, wenn eine jede an einem besondern Stiele wächset, z. E. am **Lorbeerbaum**, **Stachelbeeren**; oder b) **Beergen**, Acini, wenn mehrere an einem gemeinschaftlichen getheilten Stiele zusammen wachsen, wie am **Hollunder** und **Johannisbeeren**; oder c) **zusammengesetzte Beeren**, Baccæ compositæ, wenn die Frucht aus vielen kleinen, dicht in einander gewachsenen, Beergen bestehet; wie an den **Maulbeeren**, **Himbeeren**.

2) Oder aber die einzelne Saamenkörner sind mit einer mehligten, gemeiniglich moll werdenden Substanz umgeben; diese will ich zum Unterscheide **mollige Früchte**, Fructus fracidi nennen, weil die mehrsten nicht eher, bis sie moll sind, genutzt werden, wie die **Mispeln**.

3) Oder jede Frucht hat in der Mitte fünf kleine Fächer, in welchen die Saamenkörner einzeln als in ihrem Neste liegen, wie in den Aepfeln und Birnen; diese nennen wir daher besonders **Kernobst**.

§. 8.

Wenn viele Saamenkörner vorhanden sind; (§. 7) so sind diese entweder ohne Ordnung in oder auf der Frucht zerstreuet; oder jede Frucht hat eine bestimmte Anzahl Fächer oder Abtheilungen, deren jede eine Menge Saamen enthält.

Früchte jener Art, worin die Saamenkörner ohne Ordnung zerstreuet liegen, sind

1) Vielkernigte Beeren. §. 9.

2) Vielkernigte saftigte Früchte. §. 10.

3) Vielkernigte fleischigte Aepfel. §. 11.

§. 9.

1) Die vielkernigten Beeren sind, was wir Erdfrüchte nennen, (§. 4) z. E. Erdbeeren, Bickbeeren.

Die Bickbeeren haben zwar eigentlich vier Fächer, wir bemerken aber solche nicht, weil die Frucht durchaus mit Safte angefüllet ist.

§. 10.

2) Zu der Klasse der vielkernigten saftigen Früchte (§. 8) rechne alle Agrumen, als Pomeranzen, Pompelmuse und so weiter.

Man pflegt ihnen gemeiniglich keinen Platz unter dem Obste einzuräumen. Ich rechne sie aber als Baumfrüchte, welche auf verschiedene Art zur Nahrung dienen, billig mit hieher.

§. 11.

Unter vielkernigte fleischigte Früchte (§. 8) rechne alle diejenige, deren ganze fleischigte Substanz mit Kernen angefüllet ist: Poma polysperma.

Ausser den Feigen sind hieher nur verschiedene fremde weniger bekannte Früchte zu rechnen, von denen einige zwar mehrere Abtheilungen haben, deren Zahl aber nicht recht bestimmet ist. Z. E. Granatapfel.

§. 12.

§. 12.

Diejenigen Früchte, welche eine bestimmte Anzahl Abtheilungen haben, (§. 8) will ich zum Unterscheide der übrigen **dreyfächrige Früchte** nennen, Poma polyſperma trilocularia.

Die hieher zu rechnenden Früchte haben drey Abtheilungen, und es gehören dahin vornemlich diejenigen, welche an rankenden Pflanzen wachsen, z. E. **Melonen, Gurken, Kürbse.**

§. 13.

Endlich kann man dem Verzeichniß von Früchten annoch die **knolligten Gewächse**, Plantæ tuberoſæ beyfügen.

Diese setzen an den Wurzeln Knollen an, welche das Ansehen einer Frucht haben, und zur Nahrung dienen, auch daher den Namen von Früchten zu führen pflegen, z. E. **Erdäpfel, Erdbirne, Erdmandeln.**

§. 14.

Die Franzosen haben noch eine Benennung, sie nennen Les fruits rouges, **rothe Früchte**, diejenige, deren Haut roth ist.

Dahin gehören **Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren**; und da diese vornemlich im Julius gegessen werden, so heissen sie diesen den **rothen Monat**, Le Mois rouge.

§. 15.

Hieraus entstehet also folgende Eintheilung:

Die

Die eßbaren Früchte bestehen

- **aus einem einzelnen eßbaren Kerne. Nüsse, Nuces.**
- **aus einer Bedeckung und Kernen.**
  - Diese Bedeckung enthält sodann
    - **einen einzelnen harten Kern. Steinobst, Drupa.**
    - **oder mehrere Saamen.**
      - diese sind an der Zahl.
        - **einzeln. Diese sitzen**
          - **in einer saftigen Frucht Beere, Bacca. Diese sind**
            - einzelne grosse Beeren, Bacca.
            - viele kleine Beeren an einem gemeinschaftlichen Stiel, Beergen, Acini.
          - **in einer mehligten molligen Frucht Bacca carnosa fracida.**
            - viele kleine Beergen in eine einzelne Frucht zusammen gewachsen. Bacca composita.
          - **in einer mehligten Frucht in membranenen Fächern. Kernobst, Poma.**
        - **oder unzählbar. Diese sitzen**
          - **in vielkernigten Beeren. Erdfrüchte** Baccæ polyspermæ.
          - **in vielkernigten saftigen Früchten.** Poma pulposa polysperma.
          - **in vielkernigten fleischigten Aepfeln.** Poma carnosa polysperma.
          - **vielkernigte dreyfächrige Früchte.** Poma polysperma trilocularia.
- **aus Knollen ohne Kern.** Plantæ tuberosæ.

§. 16.

Ich werde mich indessen in der Erzählung der eßbaren Früchte nicht völlig nach dieser Eintheilung richten, sondern folgende Ordnung beobachten.

1) Da dasjenige was wir Kernobst heissen, nemlich Birn und Aepfel das gewöhnlichste, und dabey am mehrsten zu bemerken ist; wir auch, wenn wir diese recht kennen, die übrigen desto leichter beurtheilen lernen, so werde davon zuerst in der nächsten Abtheilung handeln.

2) Diesen folget das Steinobst (§. 6) in der dritten Abtheilung.

3) Denen Beeren (§. 7) widme die vierte Abtheilung, und verbinde

4) In der fünften Abtheilung die Erdfrüchte (§. 9) damit.

5) In der sechsten aber die zusammengesetzte Beeren. (§. 7)

6) Die siebende Abtheilung soll uns mit den molligen Früchten (§. 7) bekannt machen.

7) Die achte wird von den Agrumen (§. 10).

8) Die neunte von einigen ausländischen fleischigten vielkernigten Aepfeln (§. 11).

9) Die zehnte von dreyfächrigen fleischigten vielkernigten Früchten, (§. 12) und endlich

10) Die eilfte von den Nüssen (§. 5) handeln.

11) Zum Beschluß wird in der zwölften Abtheilung noch etwas von den knolligten Früchten (§. 13) gesaget werden.

Zwote

Zwote Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Vom Kern-Obste überhaupt.

§. 17.

Kernobst, Des fruits à pépin nennet man auf Bäumen wachsende Früchte, welche in der Mitte eine bestimte Anzahl kleiner mit einer membraneusen Haut umgebene Kerne haben, die in besondern mit eßbarem Fleische umgebenen Kapseln sitzen. (§. 7)

Die mehrsten haben in der Mitte von jeder Frucht fünf Kapseln, und in jeder zween Kerne. Die übrigen Theile der Blume übergehe hier, weil sie bekannt genug sind, und das Kernobst sich genugsam aus der Frucht von den übrigen unterscheiden lässet.

§. 18.

Zu dem Kernobst rechnen wir:

1) Birne §. 21.
2) Aepfel §. 55.
3) Quitten §. 83.
4) Den amerikanischen wilden Apfel §. 88.
5) Die beerigte Birn §. 89.
6) Die irregulaire Birn §. 90.

Vor einigen Jahren kannte man nur noch die ersten drey Sorten, und nahm eine jede für ein besonders Geschlecht, seit dem aber die übrigen auch bekannt geworden sind, und der unermüdete Ritter von

von Linne sich beflissen hat, die Kennzeichen von denen Geschlechtern der Pflanzen zu bestimmen, fand er, daß jene drey so nahe mit einander verwandt waren, daß er kaum ein bestimmendes Kennzeichen auszufinden vermogte, um sie nur als so viel zu einem Geschlechte gehörende Sorten von einander zu unterscheiden;

Er behielte also für alle drey das Geschlechts-Wort Pyrus, und rechnete nachher auch die übrigen neuern Sorten unter solches.

§. 19.

Am ähnlichsten kommen sich unter einander unsre bekannte Birn und Apfel.

Der Ritter von Linne wollte sie anfangs blos nach der Frucht unterscheiden, und nannte jene, Pyrus foliis serratis, pomis basi productis; Eine Birn, deren Frucht am Stiele spitz zu gehet: die Aepfel aber, Pyrus pomis basi concauis; Eine Birn, deren Frucht am Stiele eingedruckt ist. Ich erinnerte aber, daß dieses Kennzeichen unzulänglich sey; denn dem Ursprunge nach scheinen alle Birne rund gewesen zu seyn, wenigstens sind die wilden Birne rund, und wir haben auch echte am Stiele gleich einem Apfel eingedruckte Birne, wie unsere deutsche Bergamotte; und wiederum einen am Stiele spitz zulaufenden und vorstehenden Apfel, den französischen Pomme poire; und da wir Apfel- und Birn-Quitten haben, so müßten daraus auch zwo beständige Sorten gemacht werden.

Der Ritter ward daher bewogen, im zweyten Theile der ersten Auflage von seinen Speciebus jene Pyrum floribus corymbosis, mit Kronenförmigen Blumen, und

und die Aepfel Pyrum umbillis sessilibus mit doldenförmigen Blumen ohne gemeinschaftlichen Stielen zu nennen.

§. 20.

In dem wir hier Birn und Aepfel blos als Früchte betrachten, so geben auch die Früchte das beste Unterscheidungszeichen.

Denn in allen Aepfeln ist das Fleisch durchaus milde, tendre, in den Birnen hingegen voller kleiner Steingen, le grain; von diesen sitzet eine Menge unmittelbar unter der Schelle, und ist mit derselben so verbunden, daß man sie nicht davon trennen kann. Diese kleine Steingen geben einer jeden Birn von aussen ein rauhes, scharfes Ansehen, indem man jedes Steingen gleichsam durch die Haut erkennet. Ein Apfel hingegen ist von aussen glatt, und durchaus eben, auch wenn die sonst glänzende Schelfe rostig, grilatre, ist.

§. 21.

Auch im Wachsthum unterscheidet man einen Birnbaum von einem Apfelbaum.

Ein Birnbaum treibet stärkere, gerade in die Höhe stehende, Schüsse, mit hervorstehenden Augen; der ganze Baum wächst mehr pyramidenförmig; die Wurzeln gehen tiefer in die Erde; die Blätter sind länger, mehr zugespitzt, dicker, und haben eine glänzende Oberfläche, welche nur bey wenigen, z. E. bey der Mouille bouche d'Eté mit einem weissen Staube bedecket sind. Die Borke ist gelbbräunlicht, und bekommt bey alten Stämmen tiefe Ritzen; das Holz ist zart, und läßt sich gut verarbeiten.

Ein Apfelbaum treibet die Zweige mehr um sich, auch krauser und sperhafter; der Baum wächst mehr in Gestalt einer platt gedruckten Kugel: die Knospen sind runder und rauh. Die Oberfläche der Blätter ist uneben, und mit einer feinen Wolle bedeckt, die Unterfläche ist weislicht und etwas rauh. Die Borke der Zweige fällt in das schwärzliche, und bleibt an alten Bäumen mehr glatt. Das Holz ist spröder, schickt sich besser zum Brennen: die Wurzeln sind mehr zaserich.

Zweyter Abschnitt.

Von Birnen insbesondere.

§. 22.

So mannigfaltig die Anzahl der Abänderungen von Birnen ist, welche wir in den Gärten bauen; so schwer fällt es, gewisse beständige Hauptsorten darunter zu bestimmen, oder zu sagen, welches eigentlich Stammarten sind, woraus die Abänderungen entstehen.

Der Ritter Linne nimmt die wilde Birn als die einzige Stammart an, und betrachtet alle übrige als Varietäten, und dieses mit Recht; denn wenn man von eßbaren Früchten Kerne säet, pflegen die mehrsten aufwachsenden Stämme Stacheln, und die Natur der wilden Birne zu haben, auch herbe unschmackhafte Früchte zu tragen. Man findet aber auch unter den wilden Birnen mehrere Abänderungen, welche ich doch nicht anders als Spielarten ansehe. Die

rechte

rechte wilde Birn ist ein mit Stacheln versehener Baum, welcher kleine runde am Stiele eingedruckte Früchte mit kurzen Stielen von herben Geschmacke trägt.

§. 23.

Aber was hat denn zu den unzähligen Abänderungen Gelegenheit gegeben, welche sich durch mehrere Jahrhunderte schon fortgepflanzet haben.

Dies bleibt zweifelhaft: Durch die Wartung und öftere Versetzung kann man einem stachlichten wilden Baume allgemählich die Stacheln benehmen, und ihn gleichsam zahm, auch seine Früchte etwas schmackhafter machen, aber doch nicht seine ganze Natur verändern.

Ich vermuthe also, es müsse eine jede Abänderung den Anfang aus einem Kerne genommen haben, und daß der Grund, warum aus dem Keime dieses Kerns eine Abwechselung erwachsen ist, theils an dem bessern Erdreiche und Boden liege, wo die Frucht, woraus der Kern genommen, gewachsen ist; Theils daß die Blüthe, wie der Kern impregniret worden, annoch fremde Theile eingeschluckt habe, und daß also die neue Spielart gleichsam als eine Planta hybrida anzusehen ist.

§. 24.

Wer mehrere neue Spielarten zu haben wünschet, kann dazu aus Kernen leicht gelangen.

Man hebet Kerne von dem besten Obste auf; insonderheit von Kirschen und andern Steinobste, pflanzet solche, und giebt Acht, welche von denen aufwachsenden Stämmen wild oder zahm sind, dieses erkennet man an den Stacheln und an dem Wachsthum.

Die wilden wirft man gern weg, denn die aus Kernen von guten Kernobst aufgewachsene Stämme sind nicht so gut zum Pfropfen. Die guten läßt man stehen bis sie tragen, und wenn man gute Hoffnung zu haben vermeinet, pfropfet man gleich davon, indem die Frucht von diesen schon veredelt und schmackhafter wird. Findet man, wenn die Stämme tragen, die Frucht gut, so verpflanzet man solche. Dergleichen wilde, nicht gepfropfte, Stämme wachsen geschwinder und stärker, pflegen auch nicht so empfindlich auf den Frost zu seyn, und alljährlich häufig zu tragen. Wer aber Versuche damit machen will, muß einen genugsamen Raum, und eine hinlängliche Anzahl von Bäumen haben.

Wer Pflanzungen ins wilde anlegen will, thut wohl, sich dergleichen aus Kernen aufgewachsene, aber zahme, Stämme anzuschaffen; weil es dabey nicht sowol auf schmackhafte Früchte ankommt, als vielmehr Bäume zu haben, die schnell wachsen; einen schönen Stamm machen; und häufige brauchbare Früchte bringen; wenn wir sie auch blos zu Futterung des Viehes, oder zum Backen, oder zum Branteweinbrennen nutzen können.

§. 25.

In den Gärten ist uns mehrentheils daran gelegen, jeden Platz zuverläßig gut anzuwenden, und da sich die einmal vorhandenen guten Arten fortpflanzen lassen, so ist nöthig, sie zu kennen.

Wenn gleich die Saamen von einer Frucht sich verändern, so wissen wir doch die Kunst, durch Pfropfen und so weiter, eine jede Sorte, so oft wir wollen, zu vervielfältigen, und dadurch sind die guten Obstarten

arten so viele Jahrhunderte erhalten und fortgepflanzt worden.

§. 26.

Da unter denen Abwechselungen, welche wir in unsern Gärten bauen, eine so grosse Mannigfaltigkeit herrschet, so haben verschiedene sich Mühe gegeben, eine jede Sorte durch gewisse Kennzeichen bemerklich zu machen; Alle angenommene Kennzeichen und gegebene Beschreibungen bleiben aber unzureichend, wenn wir nicht die Zeit der Reife zu Hülfe nehmen.

Ich vermag noch kein Kennzeichen auszufinden, um unter den Birnen, so wie bey andern Früchten, mehrere Haufen und Ordnungen zu bestimmen.

Eine jede Abänderung muß nach gewissen willkürlich angenommenen Kennzeichen bemerklich gemacht werden, welche gemeiniglich mehreren Arten zugleich zukommen, nur daß solche sodann zu einer andern Zeit zur Reife gelangen.

Die Franzosen haben zwar einige Benennungen angenommen, welche sie mehreren Arten beylegen, bey verschiedenen aber unrecht anwenden. So nennen sie Birne, welche rund und am Stiele eingedruckt sind, Des Bergamottes; **Bergamotten.** Es heissen aber nicht alle Birne von dieser Gestalt Bergamotten. Z. E. Le gros oignonnet; La Dauphine; Le Bourdon musqué; La Salveati; wiederum heissen Bergamottes, die an dem Stiele auslaufen, z. E. La Bergamotte de Suisse, La Bergamotte de Bugy.

Die Franzosen haben noch eine andere Benennung, nemlich *Bezy* de Chaumontel; *Bezy* d'Heri; *Bezy* de l'Echasserie; Man nennet aber in Bretagne einen

wilden Stamm Bezy oder Bezier; Es werden also dadurch solche Sorten angezeiget, wovon man die Stamm-Mutter wild gefunden hat, z. E. Bezy d'Hery ist in einem Walde dieses Namens gefunden worden.

Noch ist gebräuchlich, daß sie einige Birne Bonchrétiens nennen. Z. E. Bonchrétien d'Eté; d'Espane; sans pépin; d'Hyver verte; d'Hyver jaune. Insgesamt grosse lange Birne, die um das Kernhaus dicker sind, gegen die Blume und den Stiel aber allgemählig ablaufen: Wir haben aber viele Birne von dieser Form unter andern Namen, z. E. Le St. Germain; Le gros Rozat d'Hyver.

§. 27.

Die Kennzeichen, um eine Art von andern bemerklich zu machen, nehmen wir entweder

1) Von dem Baume selber und dessen Wachsthum §. 28. oder

2) Von der grünen Bekleidung §. 29. oder aber

3) Von der Blüthe §. 30. oder endlich

4) Von der Frucht §. 31.

§. 28.

1) In Ansehung des Baums und dessen Wachsthums sehen wir entweder auf die Form des Baums überhaupt: oder auf das Wachsthum einzelner Zweige; oder auf die Knospen; oder aber auf die Borke.

Die Ambrette treibet einen runden Baum und lauter stachlichtes Holz.

Le Beuré gris treibet in freyer Luft kein gerades Holz; die Zweige hangen herunter, die Borke wird leicht kraus und brandig.

La

La Poire sans peau treibet wenige, aber dicke starke sperhafte Reiser, von schwärzlicher Borke, mit hervorstehenden Augen.

L'grosse Cuisse Madame hat das dickeste Holz.

L'inconnue Cheneau treibt nie gerade Zweige.

Le Muscat robert hat vor andern gelbbräunliche Borke.

Le Parabel musqué treibet vor andern prächtige gerade Schüsse mit vielen erhabenen Augen; läßt sich also vorzüglich gut in Pyramiden ziehen.

La virgoulée treibt stark ins Holz.

§. 29.

2) In Ansehung der grünen Bekleidung sehen wir entweder auf alles Laub überhaupt, oder auf die Gestalt und Lage eines jeden einzelnen Blattes.

An der Mouille bouche d'Eté, an der Poire de Cypre und an einigen andern ist das Laub als mit weissem Puder bestreuet.

Le Beuré gris ist, wenn der Baum noch so frisch wächset, niemals stark mit Laube bedecket.

La Virgoulée treibt sehr stark ins Laub und Holz.

Le Bonchrétien d'Eté hat wenig Laub mit langen Stielen; jedes Blatt ist platt und an der Kante gewölket.

Le St. germain hat schmales, wie eine Rinne zusammen gebogenes Laub.

Le Caillot rozat hat kleines rundes Laub, und ist daran kenntlich.

Le Muscat robert hat breites plattes rundes Laub.

La Royale d'Hyver hat breites, wie ein Löffel ausgehöltes Laub.

Eine wilde Birn habe ich gefunden, welche fast Zirkelrunde, vorne in eine vorstehende Spitze sich endigende, und an den Seiten wellenförmige Blätter hatte. Folia orbiculata, cuspidata, undulata, plana.

§. 30.

3) In Ansehung der Blüthe kommen sich die mehrsten Sorten am gleichsten.

La Poire sans peau setzet einzelne Blüthe an.

Le Bezy de Chaumontel blühet nie häufig.

Le St. germain ist die einzige Birn, an welchen sich oft an der Spitze der jungen Zweige Blumenknospen zeigen.

Bey einigen wachsen die Früchte Büschelweise, z. E. bey L'Amiré roux, Le petit muscat; bey den mehrsten kommen aus jedem Knospen nur einzelne Früchte zur Reife.

§. 31.

4) Die besten und mehrsten Kennzeichen werden von der Frucht genommen, bey welcher wir zu betrachten haben:

a) Die Form §. 32.
b) Die Grösse §. 33.
c) Die Farbe der Haut §. 34.
d) Die Aehnlichkeit §. 35.
e) Das Auge §. 36.
f) Den Stiel §. 37.
g) Das Fleisch §. 38.
h) Das Mark §. 39.
i) Den Saft §. 40.
k) Den Geruch §. 41.
l) Den Geschmack §. 42.
m) Die Güte oder den Werth §. 43.

n)

n) Die Zeit der Reife §. 44. 45.
o) Die Mittel sie zu verwahren §. 46.
p) Neben-Betrachtungen §. 47.
q) Die Beschreibung §. 48.
r) Die Varietäten §. 49.
s) Die Namen §. 50.
t) Die Wahl der besten Bäume §. 51.
u) Deren Wartung §. 52.
w) Die Wahl guter Sorten §. 53.
x) Den Gebrauch der Früchte §. 54.

§. 32.

a) Die Form der Frucht ist:

1) **Rund**, ronde, wenn die Länge vom Stiele bis zur Blume mit der Länge im Durchschnitte ungefehr überein kommt.

2) **Länglicht**, longuette, wenn die Länge vom Stiele bis zur Blume länger ist, als die Linie des Durchschnitts.

3) **Platt**, platte, wenn die Frucht breiter als hoch ist.

4) **Eyrund**, ovale, wenn die Gestalt einem Ey gleich kommt.

5) **Lang**, longue, wenn die Linie vom Kernhause zum Stiele diejenige vom Kernhause zur Blume viel übertrift.

6) **Dick**, grosse, wenn die Frucht um dem Kernhause herum sehr erhaben und fleischicht ist.

7) **Spitz**, pointue, wenn sie gegen den Stiel wie eine Pyramide abläuft. Turbinatus.

8) **Vorstehend**, La Tête élevée, wenn sie aus der Mitte gegen die Blume spitz zulauft.

9) **Eingedruckt**, l'oeil enfoncé, wenn sie bey der Blume einen Trichter macht.

10) **Mehr lang als rund**, oder umgekehrt, wenn eine Linie von der andern nur um ein weniges übertroffen wird.

11) **In der Mitte eingezogen**, wenn sie von dem Kernhause an dünner wird; gegen den Stiel aber sich noch wieder erhebet. La tête assez grosse vers la queuë.

12) **Unförmlich**, d'une figure inégale, wenn auf der Oberfläche hin und wieder Hügel und Vertiefungen vorkommen.

13) **Unbeständig**, variable, wenn an dem nemlichen Baume Früchte von mehrerer Gestalt und Form vorkommen.

1) **Rund sind**, die gemeine Bergamotte, Le Caillot rozat, La Cresane, Le Bourdon musqué.

2) **Länglicht**; La Virgoulée, Le Roy d'Eté.

3) **Platt**; Le gros oignonnet.

4) **Eyrund**; La Poire d'Oeuf, Le Salveati, L'Epine ovale, L'Ambrette.

5) **Lang**; Le St. germain, La grosse Cuisse madame, La Poire sans peau, La Bellissime d'Automne.

6) **Dick**; Les Bonchrétiens, Le gros Rozat d'Hyver, Le Beuré gris.

7) **Spitz**; La Cuisse madame, La verte longue, L'Epargne.

8) **Vorstehend**; Le St. germain, Le Chaumontel.

9) **Eingedruckt**; Le gros Oignonnet, La Bergamotte d'Hyver ronde.

10) **Mehr lang als rund**; La Mouille bouche d'Eté.

Mehr rund als lang; La Poire de margarithe, L'Aurate, L'Orange musquée.

11)

11) In der Mitte eingezogen; Le Bonchrétien d'Hyver vert, La Poire à deux têtes.

12) Unförmlich; La Jeannette de Provence.

13) Unbeständig; Le Chaumontel, La Cuisse madame, Le Beuré gris.

Die Aepfel sind zu Zeiten geribbet, bey den Birnen findet sich dies aber nicht; ausser daß sie oben bey der Blume etwas erhoben sind, z. E. La Jalousie.

Zu Zeiten ist man zweifelhaft, ob man eine Birn lang oder rund nennen soll; sa sagt man, mehr lang als rund, oder umgekehrt, oder sie fällt ins länglichte, oder eyrunde, elle tire sur l'ovale.

§. 33.

b) In Ansehung der Grösse §. 31. nennen wir eine Birn groß, wenn sie im Durchschnitt über zween pariser Zoll hält.

Klein hingegen, wenn sie darunter hat.

Daher nennen wir die grosse Cuisse madame groß, weil sie bis zu sieben Zoll in der Länge, und fünf Zoll im Durchschnitt erhält, nach pariser Maaß.

Wir nennen hingegen L'Ambrette klein, weil sie nicht leicht im Durchschnitt über zween Zoll hat, ob sie gleich in Vergleichung gegen Le petit muscat schon groß ist, deren man sieben auf ein Maulvoll rechnet.

Die Grösse ist zwar bey einigen Sorten gar unbeständig und abwechselnd. Man schätzet sie aber darnach, wie die Frucht seyn muß, wenn der Baum völlige Art zu wachsen hat: daher rechnet man Le Beuré gris billig unter die grossen Birnen, obgleich ein hochstämmiger Baum gemeiniglich nur kleine oder mittelmäßige Früchte zu bringen pflegt.

Einige Sorten bringen fast nie andere Früchte als von ähnlicher Grösse und Gestalt. Z. E. L'Ambrette,

La verte longue, La Succre verte, La Rouſſelette de Rheims.

Andere wechſeln ungemein ab. Z. E. wenn man zween St. germains, oder zwo Creſanen zuſammen hält, deren die eine am Spalier in einem fetten Lande, an einem friſchen Baume; die andere aber in einer ſandigten Gegend in freyer Luft gewachſen iſt, ſo ſollte man beyde nicht für eine Sorte nehmen.

Gemeiniglich zieht man die größten Früchte vor; bey einer Virgoulée oder Creſane aber haben die kleineſten im Wohlſchmack vieles voraus.

§. 34.

c) Die Farbe der Haut (§. 31) La Peau iſt iſt bey allen Birnen zu Anfang grün; Gegen die Zeitigung ſpielen einige mehr, andere weniger ins gelbliche, wenige ins weiſſe: Einige nehmen von der einen Seite etwas Braunes an: Andre werden ſchön gelb, und dieſe werden gemeiniglich an der Sonnenſeite roth: An einigen iſt die Haut mit einem bräunlichen Roſte gleichſam bedecket: Einige haben auf der Oberfläche Puncte von einer andern Farbe.

Viele Birne bleiben bis zur Reife grün, und dieſe erhalten gemeiniglich eine Benennung davon. La verte longue, La ſuccre verte, Le Bonchretien vert, Le Beuré vert, L'orange musquée verte. Sie pflegen aber doch am Ende etwas ins gelbe zu ſpielen, ſonderlich am Stiele, und daran erkennet man ihre Reife.

Ins gelbliche ſpielen La Creſane, Le St. germain, oft mehr oft weniger; nachdem die Frucht viel Sonne gehabt hat, und in einem fetten Boden gewachſen iſt.

Die

Die weissesten Birne sind die Blanquettes, welche daher auch den Namen haben.

Verschiedene Birne sind schon, wenn sie gelb werden, paßirt, und mehlicht, z. E. La Clairville longue, man darf also nicht so lange warten.

Einige haben eine vorzüglich glatte und glänzende Haut, z. E. La verte longue d'automne.

Die an der einen Seite ins braune spielende bleiben gemeiniglich grün. Z. E. L'Epargne, La poire sans peau, La Rousselette de Rheims.

Bey denenjenigen, die gelb werden, verändert sich die Bräune in eine angenehme Röthe. Z. E. Le Bonchrétien d'Hyver jaune, die deutsche Herrn Birn, Poire de Monsieur.

Bey denenjenigen Birnen, welche eine Röthe anzunehmen gewohnt sind, kann man solche befordern, wenn man bey hellem Sonnenscheine kurz vorher, ehe die Früchte zeitig oder abgebrochen werden, solche durch eine Sprütze oder Brause mit Wasser besprützet.

Die mit einem bräunlichen Roste bedeckte, nennen wir greis, z. E. Le Beuré gris, La grise bonne, le Doyenné gris, le Messirejean gris.

La Poire d'oeuf ist gelblich, und durchaus mit grünen, Bezy de la motthe mit schwarzen, und Le Roy d'Eté mit greisen Puncten bedeckt.

Le Caillot rozat ist greis und überher mit weißlichten Flecken gescheckt.

La Bellissime ist vielleicht die einzige Birn, welche kenntliche rothe Streifen hat, so gewöhnlich solche bey Aepfeln sind.

Bey einigen ist die Haut höckericht, z. E. L'orange musquée.

Bey

Bey andern nimmt sie zu Zeiten räudige Flecken an. Elle est sujette à devenir galleuse, z. E. bey der St. germain im magern Sandlande.

§. 35.

d) Bey Erwegung der Aehnlichkeit (§. 31) La Ressemblence, haben mir ein doppeltes Augenmerk zu nehmen. Wir suchen nemlich entweder eine Aehnlichkeit hervor, um eine Sorte dadurch kenntlich zu machen; Oder aber wir vergleichen sie mit andern ähnlichen Sorten, und bestimmen die Kennzeichen, wodurch man jedesmal die eine von der andern zuverläßig unterscheiden kann.

So saget man z. E. die weniger gemeine französische Bergamotte d'Eté gleiche unserer, einem jeden bekannten, deutschen Herbst-Bergamotte: Oder aber man sagt, eine Bergamotte gleiche mit ihrer runden Form und dem kurzen eingedruckten Stiele einem Apfel.

L'orange musquée hat den Namen von der Aehnlichkeit mit einer Orange; denn ihre Haut ist eben so höckericht, und die Grösse und Form kommt einer Orange ziemlich nahe.

Hingegen haben wir mehrere Sorten, die eine grosse Aehnlichkeit zusammen haben, und die man leicht verwechselt, und hier ist eben das künstliche; nicht daß man die Aehnlichkeit anzeiget, sondern daß man Kennzeichen angiebt, die einer jeden insbesondere zukommen.

So sind die fast zu gleicher Zeit reif werdende fünf Birne, La Cuise Madame, La Poire sans peau, L'Epargne, Le Citron de Carmes, La Jargonelle sich einander ähnlich, weil die Frucht von einer jeden länglicht und grün von Farbe, an der andern Seite

aber

aber braunröthlicht ist, und so fällt es oft schwer, andern, denen wir uns verständlich machen wollen, sichere Unterscheidungszeichen anzugeben.

Ich werde Gelegenheit haben, mehrere dergleichen uns oft in Verlegenheit setzende Aehnlichkeiten bey andern Arten von Früchten, z. E. bey Pfirschen und Kirschen anzuführen.

§. 36.

e) Das Auge (§. 31) L'oeil, entstehet von dem an der Frucht zurückbleibenden Blumenkelche, und ist entweder **hervorstehend**, tout à fait en déhors, wenn es ausserhalb der zugespitzten Frucht hervortritt, oder **eingedruckt**, enfoncé, wenn das Fleisch umher hervortritt, oder aber **eben**, à fleur, wenn die Frucht daselbst in einer Linie zugerundet ist.

Weiter ist das Auge **groß und offen**, wenn die Einschnitte des Kelches von einander stehen, so daß man auf den Grund und die verdorreten Reste der Staubfäden sehen kann: oder **klein und verschlossen**, fermé, wenn jene Einschnitte vest zusammen schliessen.

Noch sind diese Einschnitte entweder ganz verdorret, und schwarz, oder sie behalten die Anfangs gehabte grüne Farbe.

Endlich ist die Frucht am Auge entweder **glatt**, oder sie hat neben den Einschnitten des Kelches kleine erhabene **Hückel**.

1) Hervorstehende Blumen haben La Poire sans peau; Le St. germain; Le Citron de Carmes.

2) Eingedruckte, L'Amiré roux, Bergamotte d'Hyver ronde.

3) Ebene, Le Beuré gris, La Succrée verte.

4)

4) Offene, Le Muscat robert.

5) Verschlossene, L'Epargne.

6) Verdorrete Blumen haben die mehrsten; grün bleiben sie bey Poire de Margarithe, Succrée verte.

7) Glatt sind die mehrsten; höckericht ist sie bey der Cuisse madame, Roussélet de Rheims.

§. 37.

f) Der Stiel (§. 31) La Queuë ist entweder kurz oder lang; dick oder dünne; trocken oder fleischicht; krumm oder gerade.

1) Kurz nennet man den Stiel, wenn er unter einen pariser Zoll hat; so ist der Stiel an unserer deutschen Bergamotte gar kurz, und steht aus der eingedruckten Frucht kaum hervor.

2) Sehr lang wird ein Stiel genannt, wenn er länger als die Frucht ist. Z. E. bey Le Cresane, le Blanquet à longue queuë, La Marquise.

3) Dick ist er, wenn er in Vergleich der Frucht eine merkliche Stärke hat, und sich nicht leicht biegen läßt, als bey Le gros Blanquet, La Parabelle musquée, welche daher auch Grosse Queuë genannt wird.

4) Dünne hingegen, wenn er nur aus wenig biegsamen Fasern bestehet, als bey Gros oignonnet.

5) Trocken sind die Stiele fast bey den mehrsten.

6) Fleischicht nennet man sie, wenn die Haut unten die Farbe der Frucht und merklichen Saft hat; als bey la Parabelle musquée.

Bey einigen ist die Frucht am Stiele höckericht oder runzelicht, als bey le Muscat robert.

7) Einen geraden Stiel hat z. Z. Salveati, Caillot Rozat, l'orange d'Eté.

8) Krumm wird er genannt, wenn er oben zur Seite gebogen ist, als an der Marquise.

9)

9) Noch ist in Ansehung der Lage des Stiels zu bemerken, daß er an den mehrsten Sorten in der Mitte aus der Frucht gerade über sich heraus tritt, an andern aber in einen stumpfen Winkel zur Seite heraus stehet; als bey L'Epargne.

10) An einigen lauft die Frucht allgemählig am Stiele ab, als an La Virgoulée, L'Epine d'Hyver.

§. 38.

g) Das Fleisch (§. 31) La Chair, ist, wie oben erwähnet worden (§. 19) bey allen Birnen steinigt; nachdem aber diese Steingen häufig und groß, oder aber geringer und kleiner, und mit wenigem oder mehrern Safte umgeben sind, nennen wir eine Birn bald steinigt, schmelzend, trokken, vest, zart, stockigt, zerfliessend, mehligt, gelster.

1) Steinigt, pierreuse; wird eine Birn, wenn die kleinen Steine beym essen merklich und beschwerlich sind.

2) Schmelzend, Beurée; wenn sie auf der Zunge wie ein Schmalz, Le Saindoux, sanft empfunden wird und zergehet. Keine Birn ist mehr schmelzend, als Le Beuré gris; dagegen eine Frucht davon, welche in einem trocknen heissen Boden an einem alten Baume gewachsen ist, auf alle Weise steinigt ist. Die Franzosen nennen auch einige Arten demy beurée, halb schmelzend, als La Bellissime, Le Rousselet.

3) Trocken, sec; wenn man wenig Saft aus dem Fleische ziehen kann. Eine der trocknesten Birnen ist, welche daher auch billig den Namen hat, Le Martin sec.

4) **Veſt**, ferme; wenn wir Mühe haben, das Fleiſch zwiſchen den Zähnen zu zertheilen, und alle Steingen gleichſam durch Fäſerchen verbunden ſind. Wie an eben dieſem Martin ſec, Le Bezy d'Heri.

5) **Zart**, tendre; wenn wir wenig Steine darin merken, wenn das Fleiſch ſonſt auch veſt iſt, wie in Le Poire d'oeuf, Rouſſelet de Rheims.

6) **Stockigt**, cotoneuſe; wenn die im Fleiſche befindlichen Adern, ſo wie in einer ſtockigen Wurzel, merklich werden. Dieſes geſchiehet in vielen Sommerbirnen, wenn ſie etwas überreif werden. Z. E. La Jargonelle, Le Citron de Carmes.

7) **Zerflieſſend**, fondante; wenn die Steingen gleichſam in lauter auf der Zunge zerflieſſendem Safte liegen, wie in La Poire ſans peau; Le Beuré gris iſt fondant & beuré.

8) **Mehligt**, farineuſe; wenn wir das Fleiſch auf der Zunge wie trockenes Mehl ohne Saft empfinden, wie in La Mouilie bouche d'Ete, wenn ſolche etwas überreif iſt, und in vielen andern Sommerbirnen.

9) **Gelſter**, caſſant; wenn ſich das Fleiſch wie ein Glas leicht in Stücken zerbrechen läßt, wie bey den mehrſten ſteinigten und dabey ſaftigen Birnen, z. E. Le Chaumontel; Eine vorzüglich gelſtere Birn iſt Le Meſſire jean.

10) **Moll**, mollir; wenn der Saft in Gährung geräth, und einen andern Geſchmack auch andere Farbe annimmt, wodurch das Fleiſch aus ſeiner Verbindung kommt, und leicht zuſammen gedruckt wird; Die Sommerbirnen ſind überhaupt dem Mollwerden unterworfen; Alle Birnen, wenn ſie überreif werden,

werden

werden entweder stockigt, oder mehligt, oder moll, und darauf folgt die Fäulnis.

Einige Birnen werden nie moll, z. E. La Bergamotte cresane, andere sind kaum zeitig, wenn sie schon um das Kernhaus braun werden, z. E. Le Rousselet de Rheims.

Die Sommerbirnen sind mehr dem mehligtwerden unterworfen.

Von den Winterbirnen wird keine moll noch mehligt, sie werden zuletzt stockigt oder faul.

In der Ambrette ist die Farbe des Fleisches grünlich, in der Virgoulée gelblich.

Steinigte Birnen haben zu Zeiten unter der Haut grosse Klumpen in Kugeln zusammen gebackter Steinigen.

§. 39.

h) Das Mark in einer Birn (§. 31) Le Coeur, ou Le marc, nennen wir das unmittelbar das Kernhaus, Le Trognon, umgebende Fleisch, nebst dem Kernhause selber.

Wenn wir eine Birn in der Mitte von einander schneiden, so bemerken wir, daß von dem Stiele ab bis zu der Blume krumm um das Kernhaus herum kenntliche Nerven und Adern gehen, und wenn wir eine Frucht bey dem Kernhause quer durchschneiden, so erkennen wir zehn dergleichen Hauptadern, welche jedoch in den Aepfeln kenntlicher sind.

Das innerhalb dieser Adern bey dem Kernhause befindliche Fleisch ist gemeiniglich von anderer Natur, als das übrige Fleisch. In den mehrsten Birnen bestehet es aus lauter Steingen, welche zudem gröſſer als die Körner in dem rechten Fleische sind, z. E. in der St. germain.

In einigen ist der Geschmack davon saurer, und man muß es deswegen heraus schneiden, z. E. in der Cresane.

In wenigen merkt man gar keinen Unterschied zwischen dem Marke und Fleische, z. E. in der Virgulée, und einer saftigen Beuré.

Das Kernhaus selber bestehet aus fünf länglichten Fächern, von einer membraneusen Haut, welche Haut doch in den Aepfeln härter als in den Birnen zu seyn pflegt. Jedes Fach enthält eigentlich zwey Saamenkörner, welche aber selten insgesamt vollständig werden.

Die Saamenkörner von den Birnen sind grösser, länger, eckigter und mehr platt gedruckt, als die von den Aepfeln; ihre Farbe ist schwarzbraun und glänzend; der Geschmack vom inwendigen weissen Kern ist süsser als der von einem Apfelkern.

Ein vorzüglich grosses Kernhaus hat die Ambrette.

An jeder Seitenwand der fünf membraneusen Fächer ist ein Eygen angewachsen; selten kommen mehr als drey, vier bis fünf Kerne zur Vollkommenheit; wenn man aber Acht giebt, findet man allemal noch die Reste, Rudimenta, derer übrigen nicht befruchtenden Eygen an den Seitenwänden wie kleine schwarze Pünctgen anhängen.

§. 40.

i) In Ansehung des *Saftes*, (§. 31) L'Eau, hat eine Birn dessen entweder überflüßig, so nennen wir sie *saftig*, oder es fehlet daran, so ist sie trocken oder mehligt (§. 38). Nachdem uns nun der Saft auf der Zunge angenehm ist, bestimmen wir gemeiniglich das vorzügliche einer Birn.

Wir

Wir sagen daher, eine Birn habe angenehmen, süssen, vortrefflichen, Zucker süssen, weinhaften, parfümirten, häufigen, herben, zusammenziehenden Saft; L'Eau agréable, douce, admirable, succrée, vineuse, parfumée, abondante, apre.

Die saftigste von allen Birnen, und welche den angenehmsten Saft hat, ist Le Beuré gris.

Einige haben säuerlichen Saft, und sind doch angenehm, z. E. La Cresane.

§. 41.

k) Der Geruch, (§. 31) L'odeur, wird mehrentheils durch den Saft veranlasset.

Insonderheit riechen die müsquirten und parfümirten Birnen auch von aussen stark.

Den stärksten Geruch hat die Amadotte musquée und Salveaty.

Andere Sorten machen sich durch einen besondern Geruch merklich, den man aber nicht beschreiben kann. Z. E. La Virgoulée, La Poire d'oeuf, Le St. germain, La Bergamotte Bugy.

Was ist aber dieses den Geruch veranlassende müsskirte im Safte? dies finde nirgends untersuchet.

Den merkwürdigsten Geruch haben Le Bezy d'Heri, L'Amadotte, und La Poire de Cypre.

§. 42.

l) Den Geschmack, (§. 31) Le Gout, bestimmet gemeiniglich der Saft. (§. 40)

Daher sagen wir, eine Birn sey von einem erhabenen, ausnehmenden, angenehmen, ausserordentlichen, parfümirten, müsquirten, leckern; oder aber von sauren, unangenehmen, herben Geschmack; D'un

gout relevé, exquis, agréable, merveilleux, parfumé, musqué, delicat, aigre, desagréable, apre.

Im übrigen kommen nicht alle Münde im Geschmack überein: Einige lieben gern recht süsse müsquirte Birnen. Z. E. Le Roussélet de Rheims, La Salveati; Andern sind solche zu süß.

§. 43.

m) Die Güte oder den Werth einer Birn, (§. 31) La Bonté & le merite interieur, bestimmen daher nebst dem Geschmacke und Safte auch verschiedene Nebenumstände.

Zu einer Zeit, da mehrere Sorten von Birnen zugleich reif werden, geben wir der besten davon den Vorzug, und andere müssen zurück stehen, welche zu einer andern Zeit vortrefflich seyn würden. Zu einer Zeit hingegen, da noch keine andere Birnen reif sind, hat eine frühe Sommerbirn ihren Werth, die niemand neben einer Beuré gris in den Mund nehmen würde.

Einige Sorten von Birnen erhalten sich daher in einigem Werthe, weil sie leicht, häufig, und fast alle Jahr tragen. Z. E. La verte longue, La succrée verte, De mon Dieu. Andern seltener tragenden räumen wir wegen ihres erhabenen Geschmacks einen Vorzug ein. Z. E. Le Chaumontel, La Cuisse madame.

Eine Birn verdienet gut genannt zu werden, wenn sie in der Haushaltung einen vorzüglichen Nutzen hat, wenn sie gleich zum roh essen nicht taugen: Daher stehen gewisse Kochbirnen Poires à cuire im Werthe, weil sie sich lange halten und vorzüglich zum schmoren schicken; Le Bonchretien d'Hyver jaune, Le Parabelle

rabelle musquée und Le Beuré blanc sind die vorzüglichsten zum backen und trocknen.

Wir nennen also eine Birn **schlecht**, mauvaise, wenn sie zum essen nichts tauget, auch sonst keinen vorzüglichen Nutzen hat. **Gut**, bonne, wenn eine oder andere gute Eigenschaft ihr allenfalls einen Platz zu gönnen erlaubet. **Sehr gut**, Excellente, wenn sie angenehm zum essen oder sonst mit besondern Nutzen zu gebrauchen ist. **Vortrefflich**, La plus excellente, wenn wir gar nicht ohne dieselbe fertig werden können.

Der eine findet oft eine Birn dem Geschmack nach vortrefflich, die ein anderer nur mittelmäßig hält, (§. 42) so wird im *Spectacle de la Nature*, le Messire jean d'un gout exquis genannt, welche wenigen bey uns schmecken wird, da sie gar zu süß, steinigt, und gelster ist.

§. 44.

n) **Die Zeit der Reife**, (§. 31) La maturité, ist bey einer jeden Sorte unterschieden: Viele Sorten, sonderlich von den Sommerbirnen, sind nur wenige Tage eßbar.

Eine jede Sorte wird ein und alle Jahr um die nemliche Zeit reif. Vorher sind die Früchte gemeiniglich noch hart, herbe und unangenehm. Warten wir zu lange, so werden sie wieder mehligt, stockigt oder moll, und wir sagen sodann, eine Birn sey **paßirt**. Dadurch, daß man einen Baum an einen heissen trocknen, oder aber an einen feuchten schattigen Ort setzt, kann man veranlassen, daß die Früchte von einem Baume um acht bis vierzehn Tage früher oder später reif werden, als von den übrigen; sobald man

solches einmal weiß, kann man darauf rechnen, daß alle Jahr das nemliche geschehen werde.

Die Witterung hält das Obst zu Zeiten auf, daß es in einem Jahre um einige Tage später reif wird, als gewöhnlich, so trifft solches bey allen Sorten ein.

Da wir also auf wenige Tage vorher die Reife von jeder Sorte angeben können, so müssen wir uns darnach richten, um jede zu rechter Zeit abzupflücken, und zu essen.

Einige wollen früh gepflückt seyn, wenn sie noch grün sind, weil sie sonst gleich mehligt oder moll werden. Z. E. Le Roussélet, La Mouille bouche d'Eté.

Andere sind schmackhafter, wenn man sie selbst vom Baume abfallen läßt, als La Bellissime. Le Roussélet de Rheims.

Versäumen wir, sonderlich bey frühen Birnen, einen Baum zu rechter Zeit abzupflücken, so verlieren wir oft alle Früchte.

Da die Birnen die Zeit der Reife so genau beobachten, so können wir bey jeder Sorte nicht allein den Monat angeben, wenn sie eßbar sind, sondern sogar, ob man sie zu Anfange, in der Mitte, oder am Ende eines Monats essen kann.

Die Lage des Orts und der mehr oder weniger warme Erdboden veranlasset zwar, daß theils Früchte nicht an allen Orten auf dem nemlichen Tage reifen; der Unterschied pflegt aber gemeiniglich nicht gar groß und nur von einigen Tagen zu seyn, und wenn wir dagegen die Zeit, welche in Frankreich zur Reife angegeben wird, vergleichen, so werden wir finden,

daß

daß solche auch bey uns bey den mehrsten Sorten zutrifft.

Ueberhaupt will man auch in Frankreich bemerkt haben, daß das Obst, wenn es erst an die Landesart gewohnt ist, früher reife, als wenn man erst eine Sorte kommen läßt, und daß mithin daselbst die mehrsten Sorten jetzo früher zur Zeitigung gelangen, als im vorigen Jahrhundert, und mich deucht, daß bey uns jetzt schon einige Sorten früher reifen, wie ehedem.

Le Jardinier Solitaire behauptet, daß die St. germain bis im Merz daure; Ich kann sie bey mir nicht bis Weynachten erhalten, und sie wird schon im October eßbar.

Wenn man von den Sommer- und Herbstbirnen einige etwas früher abnimmt, kann man solche länger verwahren, als wenn man sie auf dem Baume reif werden läßt; Diese Vorsicht ist nöthig bey solchen Sorten, von welchen man lange zu essen wünschet, vornemlich bey der Beuré gris, die sonst nur gar zu leicht moll, und deren Verlust durch keine andere ersetzt wird.

Die Winterbirnen pflegt man gerne so lange wie möglich sitzen zu lassen, entweder bis sie anfangen abzufallen, oder bis Nachtfröste kommen, und das Laub abfällt; Bricht man sie zu früh ab, so werden sie welk, pelzigt und die Haut voller Runzeln.

Vor der Mitte des Julius haben wir noch keine reife Birn.

Im August folgen schon mehrere: Wir nennen sodann die vom Julius und August Sommer-; die vom September und October Herbst-; die vom November und December Winter-; und die letztern **späte Winterbirnen**, Poires de garde, ou tardives d'Hyver.

§. 45.

Die völlige Reife erkennet man am Geruch und an der glatten Schelfe; die Erfahrung muß aber das Beste thun.

Die äusserlichen Zeichen sind oft triegbar, sonderlich bey den gelstern und frühreifen. Schmelzende Birnen weichen bald unter dem Daumen, wenn man sie gelind drücket; das Drücken ist aber eigentlich nicht erlaubt, denn das Fleisch wird davon gleich braun, und es entsteht ein garstiger Fleck darin, vornemlich wenn ein dicker Daumen von einem ungeschickten Gärtner Spuren zurück läßt. Es darf also blos gelinde und oben am Stiele geschehen. Die gelstern Birnen geben unter dem Daumen auch nicht nach, und bey frühen Birnen, oder einer Rousselet de Rheims wird man sich betrogen finden, wenn man warten will, bis sie mürbe werden; denn so sind sie moll oder mehligt. Eben so geht es uns, wenn wir warten wollen, bis die Farbe sich ändert; wenn eine Rousselet sich eben am Stiele zu färben anfängt, ist sie schon zeitig. Viele Birnen verändern, wenn sie zeitig sind, den Geruch. Bey einigen erkennet man ihre Reife an der Haut, welche mehr glatt und glänzend wird, so wie man hingegen urtheilet, daß sie poßirt sind, wenn der Glanz wieder nachläßt, oder der Geruch zu stark wird.

§. 46.

o) Die Mittel, um Obst zu verwahren (§. 31) sind vornemlich zu dem Winterobst nöthig.

Denn die Sommerbirnen werden, wenn sie reifen, bald verzehret, und lassen sich bis dahin auf jeder Kammer leicht verwahren. Das Winterobst hingegen

gegen muß verschiedene Wochen oder Monate lang verwahret werden, ehe es eßbar wird; Nehmen wir sodann die Früchte nicht recht in Acht, so verfaulen sie entweder ehe sie zeitigen, oder sie werden welk und zähe, oder sie nehmen einen üblen Geschmack an. In Frankreich hat man eigene Obstkammern zu deren Verwahrung, Des fruitieres. Es dürfen aber solche keine Ofen noch Kamine haben, wegen des Rauches und wegen des starken Zuges, wovon die Früchte welk werden. Sie taugen bey uns nicht, weil wir im Winter aus dergleichen Kammern den Frost nicht abhalten können: Wir haben also zu Verwahrung der Birnen kein ander Mittel, als sie in Kellern aufzuheben. Es wird dazu ein trockner luftiger Keller erfordert; Er darf aber keine durchziehende Luft haben, denn solche trocknet das Obst zu sehr aus: Ist er hingegen dumpfigt oder naß, so nimmt das Obst einen Geschmack an, oder faulet.

Wer viel Obst hat, läßt eigne Börte machen, und es können deren mehrere übereinander in der Höhe des Kellers gemacht werden, so daß man bequem darzwischen sehen und langen kann. Die Börte müssen von eichen Holz seyn; von tannen Brettern nehmen die zärtlichen Früchte bald einen Geschmack an. Das tannen Holz ziehet auch eher, wenn die Frucht verfaulet, den herausfliessenden Saft an, theilet den Geschmack mit, und vermehrt die Fäulung. Sobald das Obst heraus ist, müssen die Börte gereiniget und nichts fremdes darauf geduldet werden; Man nimmt auch gern im Sommer bey heissem Wetter die Bretter heraus in die Sonne, daß sie recht trocknen. Wem daran gelegen ist, Obst lange zu verwahren, wählet zum Abbrechen einen trocknen warmen Tag; es soll

auch

auch nicht eher als um Mittag und des Nachmittags geschehen. Jede Birn wird besonders gepflückt, und mit einem reinen Tuche abgewischt. Weil die Birnen auf ebenen Brettern leicht rollen, und sich nicht so ordentlich packen lassen, so bedecken einige jene mit Moose, welcher aber in der Sonne recht getrocknet und geklopft werden muß, daß alle Erde davon gehet; In solchem kann man alle Birnen neben einander so stellen, daß die Stiele über sich stehen, ohne daß eine die andere berühret. Denn wenn sonst eine faulet, theilet sie die Fäulnis allen, die sie berühren, mit. Man kann sodann, wenn man, da der Keller finster ist, mit einem Lichte überher leuchtet, sofort erkennen, wenn eine Frucht schadhaft wird. Billig soll man den ganzen Vorrath alle Woche ein bis zweymal genau übersehen; das schadhafte muß sofort aus dem Keller gebracht werden, weil es sonst die Luft verdirbt. Man soll auch sonst nichts fremdes in dem Keller dulden, welches Feuchtigkeit oder einen Geruch veranlasset. Bey dem schlechtern und gemeinem Obste ist so viel Vorsicht nicht nöthig, und ich lasse solches zu Zeiten bey mir wegen Mangel des Raums über Fuß hoch packen. Sie drücken sich aber eine die andere, und wenn von den untern eine anfaulet, stecket solche alle daran liegende an, ehe man es entdeckt, und da die harten die weichern zerdrücken, so fließt der Saft oft weit um sich.

Das beste Obst legt man auf die obersten Börte, welche luftiger sind und leichter übersehen werden, das schlechtere und bald zu verbrauchende versteckt man in die untern; Jede Sorte wird mit darzwischen zu legenden Hölzern unterschieden, und man legt die auf Papier oder Hölzer geschriebene Namen dabey.

Man

Man thut wohl, wenn man einer jeden Sorte ein und alle Jahr einen gewissen Platz einräumet, so weiß der Gärtner gleich, wohin er sie legen soll, und man erinnert sich bald, wo sie zu finden ist, und wie sie in der Reife auf einander folgen.

Wenn man die Früchte im Anfange dick auf einander packen muß, so ist nicht übel, wenn man neben einer späten Sorte eine früher reifende leget; denn wenn diese verbraucht ist, kann man jene ohne sie viel zu rühren, mehr ausbreiten: denn das viele rühren und werfen tauget nicht. Diejenigen also, welche das angegangene Obst aussuchen, müssen vorsichtig zu Werke gehen, und so wenig wie möglich dabey werfen oder rühren.

Einige rathen, man soll die Börter etwas abhängig machen, weil man sie besser übersehen könne. Dies geht an, wo man wenig Obst und ein einzelnes Bört hat; Ich habe aber in meinem Obstkeller vier Börte über einander, und so würde das oberste den untern im Wege seyn, und keines von diesen übersehen werden können.

Das Obst in Löschpapier zu legen, hält man nicht gut, weil dies die im Keller etwa vorhandene feuchte Theile anziehet, und dem Obste mittheilet.

Wenn es im Winter stark frieret, muß man alle Oefnungen des Kellers bestmöglichst verwahren, man setzt die Fenster mit Eisschollen zu, oder bedeckt sie mit Mist; Setzt auch grosse Gefässe mit Wasser in den Keller, so ziehet die Kälte dahin, und verschonet das Obst. Frieret das Wasser zu stark, muß mit einem Gefäß mit glüenden Kohlen geholfen werden, man soll aber dazu nicht eher als in der äussersten

Noth

Noth schreiten, denn das Obst schwitzet vom Kohlendampfe, und verliert im Geschmack.

Die Birnen gleich den Aepfeln in Tonnen zu packen, geht nicht an, weil sie zu saftig sind, und wenn die Zeit ihrer Reife ankommt, dennoch in Gährung gerathen.

§. 47.

p) Weiter ist noch zu erwegen, ob bey einer oder andern Sorte Nebenbetrachtungen eintreten (§. 31).

Z. E. auf Annehmung eines Beyschmacks ist keine Birn empfindlicher als La Virgoulée; wenn sie nur auf tannen Brettern liegt, schmeckt sie schon nach Harz.

Le St. germain und Le Beuré gris schicken sich nicht gut zu hochstämmigen.

Die Epine d'Hyver auf einem hochstämmigen Baum gezogen, scheint eine ganz andere Birn zu seyn; sie hat einen andern Geschmack, und ist von Farbe dunkelgrün, mit schwärzlichen Flecken gescheckt.

Die Cresane in freyer Luft gezogen, bleibt klein und unansehnlich, auch aussen ganz rostig, dabey von sehr süssem Geschmack.

La Virgoulée trägt spate; treibt stark ins Holz und will vielen Willen haben.

Hieher gehöret auch, daß man auf das Vaterland von jeder Frucht sehe: So kommen in Italien unsere saftige Sorten wegen der starken Hitze nicht mehr fort, und die dort gebräuchlichen Sorten schicken sich für uns weniger; welches doch bey der Caillot Rozat eine Ausnahme leidet, welche in Italien unter dem Namen Pera del campo in Achtung stehet, und auch bey uns einen Vorzug hat, weil sie leicht und voll trägt.

In Frankreich rechnet man verschiedene Birnen unter die guten, die bey uns kaum eßbar werden: Z. E. La Louise bonne, Le Martin sec, Le Messire Jean.

Im Frankreich soll die Beuré blanc, Succrée verte und Bezy de la Motthe am Spalier nicht gerathen und stockigt werden, bey uns gerathen sie weit besser.

Endlich gehöret unter die Nebenbetrachtungen das seltene, welches uns bey einer oder andern Sorte bemerklich fället. So haben wir eine Birn, welche zweymal in einem Jahre träget, und wol gar zum dritten mal blühet: La deux fois bonne l'an.

Eine andere hat doppelte Blüthe, nemlich statt der in andern gewöhnlichen fünf Blumen-Blätter, zehn. La double fleur.

Eine dritte hat purpurfarbenes Fleisch und Saft: La sanguinole.

An einer vierten wächset die lange dünne Frucht krumm, und wird daher die Posthornförmige genannt.

An einer fünften erlangen die Früchte eine ausserordentliche Grösse: La grandissime de Belgrad.

Eine sechste stellet gleichsam zween Köpfe vor, weil sie am Stiele so dick als gegen der Blume, in der Mitte aber eingezogen ist. La Poire à deux têtes.

Eine siebende hat grün und weis gestreifte Früchte, La Bergamotte de suisse.

Eine achte hat auch nebst den Früchten gestreifte Zweige; La verte longue panachée ou suisse.

Man hat auch Birnen mit schön gescheckten Laube.

§. 48.

q) Wenn wir nunmehro die Theile, worauf wir zu sehen haben, kennen, (§. 31) so werden wir algemählig lernen, eine richtige Beschreibung

bung von jeder Sorte zu geben, und zu untersuchen, ob wir sie als eine besondere, von andern genugsam unterschiedene Art betrachten müssen.

Richtige Beschreibungen von allen Sorten zu geben, ist so leicht nicht, wie man sich vorstellet. Man wird davon am besten überzeuget, wenn wir die gewöhnlichen in den Gartenbüchern vorhandenen Beschreibungen nachlesen, und daraus zweifelhaftes Obst beurtheilen wollen. Ein jeder ist zufrieden, wenn er nur eine oder andere von der Frucht zu sagende Eigenschaft angeben kann. Z. E. daß sie rund oder lang, saftig oder müsquirt sey, ohne drauf zu sehen, von wie vielen andern dies gesaget werden könne. Viele Gärtner freuen sich, daß sie sofort bey Erblikkung eines Baumes auch ohne Früchte sagen können, das sey ein St. germain, Beuré gris, Virgoulée, Crésane, Ambrette, und so weiter; sie bekümmern sich aber nicht, um die Theile zu erforschen, welche sie sofort von der Aehnlichkeit überzeugen.

§. 49.

r) Obgleich alle Birnen nicht anders als Varietäten zu betrachten sind, so finden wir doch drunter verschiedene Untervarietäten, Varietates varietatum, (§. 31.)

Diese verdienen um so mehr bemerket zu werden, da gemeiniglich die eine vor der anderen nichts wesentliches voraus hat, und die Gärtner, welche in ihren Verzeichnissen gern mit einer grossen Anzahl Sorten prangen mögen, eine jede als eine besondre Sorte ausgeben. Die bekanntesten von dergleichen Untervarietäten sind:

1) Le

1) Le Beuré gris, le Beuré rouge, le Beuré vert. Alle drey haben keinen merklichen Unterscheid; die erste bleibt allemahl die beste, stehet der Baum schattigt, in einem fetten feuchten Boden, so werden die Früchte grün; stehet er trocken und warm der Sonne völlig ausgesetzt, so erhalten sie an einer Seite eine schöne Röthe.

2) L'orange d'Eté rouge unterscheidet blos die Farbe von der Orange verte musquée.

3) Le Petit Blanquet, Le gros Blanquet und Le Blanquet à longue queue weichen wenig von einander ab.

4) Le Messire jean blanc, und d'oré kommen beyde ausser der Farbe völlig mit Messire jean gris überein.

5) La verte longue panachée ist die verte longue d'automne mit zufälligen weissen Streifen.

Dagegen sind Le Doyenné gris von Le Doyenné blanc; L'orange d'été brune oder Poire de Monsieur von L'orange verte; La Cuisse Madame von La grosse Cuisse Madame, weit unterschieden, und nicht zu verwechseln.

§. 50.

s) Wenn wir von der Sorte versichert sind, so ist noch übrig, ihren Namen zu bestimmen. (§. 31)

Denn da die bekannten Arten sich erhalten und fortpflanzen lassen, und eine jede etwas vorzügliches vor andern hat, so hat die Gewohnheit jeder einen besondern Namen beygelegt.

Diese Namen sind nun gemeiniglich von unverständigen Gärtnern ohne weitere Absichten nach Gutdünken angenommen und so fortgepflanzet worden,

und zum Theil sehr unbestimmet und barbarisch, so daß wol zu wünschen wäre, daß ein Linne auch hiebey eine Reformation vornehme. Es würde aber dazu eine grosse Kenntnis und Erfahrung auch lange Zeit erfordert werden, ehe sich ein jeder dran gewöhnte; bis dahin ist am sichersten, die einmahl bekannten Namen, so toll sie immer seyn mögen, unverändert zu lassen, damit wir uns auch andern verständlich machen können.

Die besten Birn-Sorten haben wir aus Frankreich erhalten, wir thun also besser, die in Frankreich angenommenen Namen beyzubehalten, so wie wir für andre aus England oder Holland kommende Sorten lieber die englischen und holländischen Namen behalten.

Wir begehen dabey gern einen doppelten Fehler: Entweder wir wollen die fremden Namen ins deutsche übersetzen, und werden daher, statt uns verständlich zu machen, undeutlich. Dies ist ein Fehler, den ich an den mehrsten deutschen Uebersetzungen tadele. Z. E. wenn ich La succrée verte, oder La verte longue sage, so weiß ein jeder Gartenverständiger, was für eine Birn ich dadurch anzeige: wenn ich aber diese Namen ins deutsche übersetze; die grüne Zuckerbirn, oder die lange grüne Birn, so weiß Niemand so leicht, was ich sagen will.

Ein zweyter Fehler ist, daß die Gärtner die Nahmen aus fremden Sprachen nur gar zu leicht verstümmeln. So lese ich in einem deutschen Catalogus;

Le Chasseraet, an statt L'Echasserie.
Miracouleuse d'Hyver, —— Merveille d'Hyver.
Poire d'Agneaux, —— Poire d'anjou.
Musque parable, —— Parabelle musquée.

In

In dem Holländischen Hovenier heisset es
Lamson rou, an statt L'Amiré roux.
Michel d'ojenné —— Le Doyennée, ou Poire de St. Michel.
Succre rynoort, — — la Succrée verte.
Jucomin cheveau —— L'inconnuë cheneau.
Rayun macht Bury de Roy aus Beuré gris.

Noch ist ein Fehler, wenn wir solchen Sorten, welche uns zweifelhaft oder unbekannt scheinen, sofort neue Namen geben, und am schlimmesten, wenn wir dazu solche Namen wählen, die bekannt sind, und womit andre gewöhnliche Sorten bezeichnet werden, so lese ich in einem deutschen Catalogus unter den Sommerbirnen eine Chaumontel, welches eine Winterbirn ist. Daher erfolget denn, daß wenn wir aus bekannten Baumschulen Bäume kommen lassen, diese in der Folge ganz andre Früchte bringen, als wir nach denen ihnen beygeschriebenen Namen zu erhalten hofften; Ein unangenehmer Umstand, den man fast an allen deutschen und holländischen Baumgärtnern aussetzen muß.

Wir haben aber auch Ursach, die an jedem Orte gebräuchlichen Provincial Namen uns bekannt zu machen. In Hamburg verkaufet man z. E. die Beuré gris unter dem Namen von Jsambert, und nennet L'Epine d'automne, Beuré gris.

Eine jede Provinz hat gemeiniglich gewisse, entweder ihr eigene, oder doch daselbst vorzüglich bekannte und beliebte Sorten, woran man in der Haushaltung gewohnt ist; so ist die gemeine Bergamotte Deutschland eigen, und wir haben in Niedersachsen eine Schmalzbirn, welche man fast die deutsche Beuré gris nennen kann.

An vielen Orten hat man auch französische Sorten unter deutschen Namen naturalisirt. So kennet bey mir ein jeder die Orange brune oder Poire de Monsieur, unter dem Namen der Herrnbirn.

§. 51.

t) Wer nun gute Birnen haben will, soll sich auf gute Bäume schicken.

Denn wenn ich mit vieler Mühe einen Baum gepflanzet habe, er tauget aber an sich nichts, stehet einige Jahre kümmerlich und geht endlich aus, so bin ich schlecht gebessert.

Da nun alle gute Birnbäume entweder gepfropfet oder oculirt seyn müssen, denn aus Kernen kann man sie weniger als andere Obstsorten ziehen; So ist bey ihnen vornemlich nöthig, daß man sich auf gute Baumschulen schicke; oder aber daß man von denen Baumschulen, woraus man die Stämme nimmt, zuverläßig versichert sey. Denn nichts ist verdrieslicher, als wenn man einen vortrefflichen Platz an einer Mauer seiner Meinung nach einer guten Sorte bestimmet hat, und muß lange Jahre warten, ehe ein Baum träget, am Ende aber bringet er eine unbrauchbare Frucht.

Weiter liegt bey den Birnen vorzüglich daran, daß man sehe, von was Art die wilden Stämme sind, worauf gepfropfet worden. Wenn der Erdboden nur einiger maassen feucht und fruchtbar ist, so wird nicht leicht ein Birnbaum am Spalier Früchte bringen, wenn er nicht auf Quitten, sur le Coignassier, gepfropfet ist. Die auf wilde Birnstämme sur le franc gepfropfte Stämme treiben zu stark ins Holz, und ich habe dergleichen Bäume bey mir gehabt, die

zum

zum Versuch bey die vierzig Jahre lang gestanden hatten, ohne eine Frucht zu zeigen, und welche man am Ende noch wegwerfen mußte. Ein solcher Versuch von vierzig Jahren fällt aber zu kostbar.

In dem Veltheimischen Garten zu Harke, wo ich die allerschönsten Spaliere und vorzüglich gut gezogene Bäume gesehen habe, ziehet man die Stämme zum Pfropfen, aus Kernen von zahmen aber nicht stark ins Holz treibenden Sorten. Z. E. der Schmalzbirn, der Volkmarschenbirn, der Bergamotte. Der Boden ist dort im Grunde steinigt und voller Mergel. In schwerem fetten Boden dürften dergleichen Stämme doch noch zu sehr ins Holz treiben.

So bald man nach ein paar Jahren wahrnimmt, daß ein frisch gesetzter Baum keine Art haben werde, thut man wohl, ihn weg zu nehmen, und einen frischen hinzusetzen. Hochstämmige Bäume auf Quitten zu pfropfen, wäre ein Wiederspruch, denn solche müssen stark ins Holz wachsen.

§. 52.

u) Der Birnbaum erfordert, damit man gute Früchte erhalte, mehrern Fleiß und eine genauere Aufsicht, als eine von den andern Obstsorten. (§. 31)

Es ist uns daran gelegen, daß unsre Bäume bald tragen; daß sie jährlich Früchte geben; daß sie solche in gehöriger Menge bringen; und daß die Früchte von vorzüglicher Güte sind. Alles dieses befordert oder hindert der Schnitt.

Die mehrsten Gärtner versehen es damit, daß sie ihre Bäume gar zu früh groß, und ihre Wand gleich bekleidet sehen wollen. Es gehet ihnen damit eben

so wie denen, welche, um bald hohe Hecken zu haben, lange Stämme setzen, und darüber länger warten und mehr künsteln müssen, und doch nie recht veste Hekken erhalten. (S. oben S. 156. §. 127)

Andre setzen, um eine Wand bald zu bedecken, oder viele Bäume zu haben, solche zu nahe, und es gehet damit, als wenn einer, um geschwind fettes Vieh zu haben, doppelt so viel Stücke auf eine Weide treibet, als solche ernehren kann.

Wiederum andre wissen ihre Bäume und das Holz daran nicht zu unterscheiden; Sie schneiden vielleicht das beste weg, und das unnütze, ihnen am mehrsten in die Augen leuchtende, bleibet.

Andre sehen nur auf das gegenwärtige und machen es wie die wahren Geitzigen: Sie würden keinen ihnen das Jahr Blumen versprechenden Zweig wegnehmen, sondern schneiden lieber diejenigen Zweige weg, welche sie auf mehrere Jahre von gewisser Frucht versicherten. Noch andre sind zufrieden, wenn sie ihre Bäume im Frühjahr ihrer Meinung nach beschnitten haben, und bekümmern sich das ganze Jahr nicht weiter darum, lassen es auch an der gehörigen Wartung fehlen.

Viele verderben es damit, daß sie eine eingebildete und höchstschädliche Zierlichkeit darin suchen, wenn sie die Bäume im Sommer, da sie kein Messer vertragen, gar mit der Scheere stutzen. Ueberhaupt ist mir der Baumschnitt eine der lustigsten Arbeiten, dabey aber auch für einen Gärtner eine der künstlichsten, und worin man vornemlich in Deutschland die wenigsten geschickten Meister findet. Ich werde vielleicht ein ander mal die aus eigner Erfahrung und Uebung erlernete Handgriffe in einer besondern Abhandlung mittheilen. §. 53.

§. 53.

w) In der Wahl der Sorten richtet sich ein jeder nach seinen Umständen, und nach der Lage des Platzes, oder der Wand, welche er besetzen will.

Man suche ja keinen Vorzug, in dem Besitze einer grossen Menge Sorten; wo man gute Bäume hat, behält man sie bey, wenn gleich die Sorte mittelmäßig wäre. Wenn man aber neu pflanzet, so wählet man. Ich kann aus eigner Erfahrung warnen, daß man sehr übel dabey fahre, wenn man bey einer so grossen Mannigfaltigkeit, alle mögliche Sorten haben will; Man findet seine Neugier gemeiniglich schlecht belohnet, und die Plätze, welche bessere Sorten einnehmen könnten, werden übel genutzet, wenn man nur, um die Veränderung und was neues zu haben, bekümmert ist.

Ich kann auch mit dem Quintinye sagen, daß ich nicht gemeinet bin, eine einige gute Sorte zu unterdrücken. Ich bin vielmehr nun schon seit dreyßig Jahren bemühet, wo ich hin sehe und höre, nachzuforschen, ob nicht noch etwas neues entdecken könne; Ich habe auch Raum dazu gehabt, Versuche anzustellen und mehrere Sorten zu pflanzen; da an drey Orten an jedem an die zwey tausend Obstbäume gehabt habe; Meine Aufmerksamkeit hat aber wenig brauchbares neues entdecket; unter zwey hundert zusammen gebrachten Arten von Birnen, greife ich am Ende doch lieber zu den alten, und bereue, daß indessen nicht lieber mehrere Beurégris, St. Germains, Cresanen und dergleichen, ihren vorzüglichen Nutzen habende Sorten angezogen habe, wovon die Bäume nun groß wären und Früchte brächten.

Oft wird man durch einen verführerischen Namen betrogen; So freuete ich mich die französische Birn La Jalousie zu erhalten, weil sie irgendwo so beschrieben fand, daß sie den Namen führte comme donnant jalousie à toutes les Poires de la saison; da sie aber trug, schätzte sie für eine der schlechtesten Arten.

Ein jeder richtet sich nach seinem Platz: hat er einen geringen Raum, so suchet er die auserlesensten Früchte aus.

Wir müssen auch andre Sorten wählen zum Spalier, und andre zu hochstämmig. Wiederum müssen wir nach den unterschiedenen Lagen unserer Wände uns richten. Gegen Norden wachsen höchstens einige frühe Birnen, späte Morellen Pflaumen, oder Nüsse.

Die Morgen-Seiten müssen wir für die besten Birnen und Pfirschen aufheben. Die Mittags-Seite, sonderlich wenn sie nur ein wenig gegen Abend abweichet, ist schon schlechter.

Wir haben weiter auch zu sehen auf den Gebrauch, den wir vom Obste machen wollen: Soll es in unsrer eignen Haushaltung verbrauchet werden, so muß man die dazu dienlichen Sorten wählen: Gedenken wir das Obst in einer Stadt zu verkaufen, so erkundigen wir uns billig, welche daselbst vorzüglich gesucht werden.

In Franken pflanzet man an den Wegen und Feldern herum wildes Obst, und schüttet im Herbste die Früchte in grosse weite Bütten, bedecket sie, daß sie nicht in die Höhe steigen, und giesset Wasser überher, daß sie bedecket sind; das Obst kochet man im Winter für das Hornvieh. Das Wasser muß nur alle vierzehn Tage, oder wenn es riechend wird, erneuret werden.

Ueber-

Ueberhaupt will allen meinen Lesern eine Regel geben, die mit grossem Schaden aus eigner Erfahrung gelernet habe; Sie ist, daß man seine Bäume ja weitläuftig genug setze. Ich fing an, Bäume 8 Fuß weit aus einander zu pflanzen, und freuete mich eine Mauer bald bekleidet zu sehen; glaubte auch sie würden wegen Mangel der Nahrung eher tragen, fand mich aber sehr betrogen. Ich mußte alle Bäume zu sehr einschränken, darüber trieben sie noch mehr ins Holz, und trugen nicht: Ich mußte also bald einen Baum um den andern, und endlich auch den dritten wegnehmen, und ich rathe, die Birnbäume an einem Spalier nicht unter 24 bis 32 Schuh aus einander zu setzen. Sie werden, wenn man sie Anfangs niedrig hält, und die untersten Zweige lang an der Erde wegleget, den Raum in wenig Jahren bekleiden, und ein solcher breit gezogener Baum ist mehr wehrt, als andere drey, denn indem man das Holz zur Seite bieget und den Lauf des Saftes hemmet, trägt ein Baum besser, als wenn die Zweige das freye Wachsthum gerade über sich behalten.

§. 54.

x) Endlich ist das vornehmste, daß wir die nunmehro erzielten Früchte recht zu nutzen wissen. (§. 31).

Wenn wir unsre Sorten kennen, so wissen wir aus denen von andern gegebenen Beschreibungen, oder aus der Erfahrung, wenn und wie wir sie am besten nutzen sollen.

Wissen wir noch nicht, was ein Baum für Früchte bringen werde, so müssen wir genau, wenn er zum erstenmal trägt, acht geben, ob wir ihn nicht aus dem

Wachsthum und aus der Gestalt der Früchte erkennen können: Ist dieses nicht, so müssen wir von Zeit zu Zeit wahrnehmen, wenn die Früchte zeitig werden; Man siehet gemeiniglich aus dem Wachsthum, ob es eine frühreife oder spätere Sorte sey, denn bey jenen wachsen die Früchte eher aus, bey den spätern bleiben sie länger klein und grün.

Die Zeit der Reife vom ersten Jahre bemerkt man sich, wenn auch gleich der rechte Namen unbekannt bliebe, indem man voraus weiß, daß solche alle Jahr zu der nemlichen Zeit einfallen werde. (§. 44)

Ein vorsichtiger Gärtner muß billig wissen und behalten, wie viel Bäume er von jeder Sorte Obst habe, wo sie stehen, und wenn sie reif werden.

Macht er nun sein Verzeichniß der Sorten, so wie sie in der Reife auf einander folgen, und bemerkt bey jeder Sorte die Bäume, so weiß er von Tage zu Tage, wo er reif Obst für die Herrschaft suchen, oder welche Sorten er zu künftigem Gebrauch brechen und aufheben, auch ob er die Früchte roh auf die Tafel, oder zum Gebrauch in die Haushaltung liefern solle.

Er bemerkt auch, wenn in einer Jahrszeit etwa eine gute Sorte fehlen sollte, und nachgepflanzt werden muß.

Die Birnen ziehen wir nur vornemlich zum Gebrauch auf die Tafel, so daß wir sie entweder roh essen, oder kochen oder im Ofen trocknen.

Die Birnen, welche sich zum Essen schicken, nennen wir **Tafelbirnen.**

Diejenigen, die sich gut kochen lassen, **Kochbirnen**, Poires à cuire.

Und diejenigen, welche sich gut trocknen lassen, **Back- oder Bratbirnen.**

In

In Frankreich zieht man besondere Sorten zum Birnmost.

Gemeiniglich schicken sich diejenigen, welche wir roh am wohlschmeckendsten finden, nicht zum Kochen oder Backen, weil sie zu vielen Saft und nicht genug Bestandtheile haben; sie fliessen also im Kochen aus einander, und im Backen geht der Saft weg, und es bleiben nur die Steine zurück.

Zum Kochen werden grosse Birnen erfordert, die etwas zäh sind, und doch keinen Mangel an Saft haben, diese, wenn sie langsam gekocht, und nicht, wie gewöhnlich, abblanchirt werden, nehmen eine angenehme rothe Farbe an, und da durch das langsame Kochen die rohen Theile besser aufgelöset werden, so erhalten sie einen der Zunge gefallenden Geschmack, den man, wenn man sie roh versucht hat, nicht bey ihnen vermuthen sollen. Die Sorten, welche sich vorzüglich zum Kochen schicken, sind Le Bonchrétien d'Hyver jaune, Le Franc real. La Catillac, Le grozat d'Hyver, La Poire de Livre, oder Pfundbirn.

Man braucht aber auch geringere Sommerbirnen zum Kochen, weil man alsdenn noch keine bessere hat.

Zum Backen schicken sich die gar saftigen Birnen z. E. Le Beuré gris, la virgouleuse noch weniger, dazu aber taugen auch die zum Kochen vorzüglich dienliche nicht, sondern diejenigen sind die vorzüglichsten, welche die Franzosen tendre nennen. Z. E. Le Beuré blanc, La parabelle musquée; Sie müssen anbey süssen Saft haben, die weinsäuerlichen sind nicht so gut, z. E. La Crasane, Le St. Germain. Die gelstern und steinigten taugen auch nicht, z. E. Le Mesire Jean, denn der Saft backet sich aus, und es bleiben nichts als Steine.

Le

Le Roussélet de Rheims schicket sich wie andre müskirte Birnen vornemlich dazu, auch unsre deutsche Bergamotten; weil sie aber klein sind, müssen sie behutsam getrocknet werden, sonst dörren sie ganz aus.

Le succré verd wird auch gemeiniglich zum Backen gebraucht, weil er häufig träget. La verte longue ist zu unschmackhaft dazu.

Wir machen in Niedersachsen viel Wesens aus gut getrockneten Birnen, und finden einen Wohlschmack darin; vornemlich wenn zu Ende des Winters rohes Obst und Zugemüse fehlet. Um aber recht wohlschmekkende Bratbirnen zu liefern, wird schon eine vorsichtige Hand, und eine Wahl der Sorten erfordert; nicht daß man die schlechtern wegwerfe, sondern daß man die besten nicht mit den schlechtern vermische, und jene für die erste Tafel aufhebe, die übrigen aber sonst verbrauche. Wer recht gute Backbirnen haben will, soll die Birnen nicht zu früh verbacken, denn so ist das Fleisch noch roh, und erhält auch im Backen keine Süßigkeit; Man darf auch nicht zu lange warten, weil die Früchte zu weich werden, und vielen Saft im Backen verlieren. Man lässet sodann die grössern wol erst in Wasser abkochen, vornemlich wenn sie noch nicht mürbe wären; schelet sie, wenn sie erkaltet sind, und setzet sie auf eigene dazu gemachte und mit einem Rande versehene Bretter neben einander, so, daß die dran bleibenden Stiele in die Höhe stehen. Sie müssen zu Anfang in einen nur mäßig warmen Ofen geschoben werden, damit sie umher trocknen; Ist die Hitze zu Anfang stark, so verbrennen sie, und der Saft, auf dessen Beybehaltung man sehen muß, flieset heraus. Einige pflegen ein Kreutz in die Frucht zu schneiden, damit sie besser ausbacken könne, dies

Backbirn.

tau-

tauget aber nicht, und machet sie trocken; das Kernhaus kann man auch nicht heraus nehmen, weil man allen Fleiß anwendet, um die Frucht saftig zu erhalten; man macht deswegen das Auge zu Anfange nicht mal heraus. Die abgeschelte Schelfe kochet man, giesset den Saft ab, und kochet solchen zu einem dikken Gallert, wozu man auch geringere schadhafte Früchte nimmet. Wenn die Früchte nun ziemlich getrocknet sind, siehet man sie nach, machet oben die Blume, und was sich etwa in der Oberfläche von kleinen Steingen findet, und im Essen unangenehm zwischen den Zähnen seyn würde, heraus; auch wenn etwa von der Schelfe etwas zurück geblieben seyn mögte; Drucket die Früchte etwas platt, tunket sie in den verdickten Saft, setzt sie wieder auf ein Brett, und läßt sie vollens ausbacken. Man wiederholet auch wol das Eintunken noch einmal, wenn sie zum dritten mal in den Ofen müssen. Kann das Nachtrocknen im Zimmer im Kachelofen geschehen, ist es besser, man legt die Birnen auf Papier. Dergleichen Früchte, wenn sie gut gerathen sind, müssen hellbraun von Farbe, und fleischigt bleiben, so daß man sie roh mit Wohlschmack essen und leicht zerbeissen kann; gekochet müssen sie dick aufgehen, nicht verbrannt noch nach Rauch schmecken, einen angenehmen süssen Geschmack haben, und auf der Zunge zerschmelzen; wenn sie hingegen noch runzelich in der Schüssel liegen, schwarz aussehen, und einen brennrichen oder gar keinen Geschmack haben, auch zäh oder trokken zwischen den Zähnen sind, so geben sie ein schlechtes Gericht.

Die schlechten Birnen werden in der Schelfe gebacken, und man nennet sie Hutzeln. Hutzeln.

Der

Senfbirn. Der gemeine Mann kocht die Birnen mit Senf, und hebet sie darin bis in den Winter auf; dies nennet man Senfbirnen.

Birnsaft. Man kocht auch die Birnen mürbe, presset sie aus, dringet den Saft nachmal durch ein Tuch, und kochet den klaren Saft sodann ein, daß er dick genug wird: dies nennet man Birnsaft; Er wird von dem gemeinen Mann statt der Butter auf Brot gegessen. Will man den Saft recht klar und wohlschmeckend haben, so müssen die Birnen klein geschnitten und roh durchgepresset werden. Den herausfliessenden Saft kochet man denn gelinde, bis er dick ist.

Cider. In England und Frankreich machet man auch einen Wein von Birnen, Cider genannt; Es wird aber ein grosser Vorrath von Obst dazu erfordert. Man nennet in Frankreich den Birncider Poiré.

Eingemachte Birnen. Man macht kleine müskirte Birnen, insonderheit Le Rousselet de Rheims auf folgende Weise trocken oder naß in Zucker ein. Man schneidet die Stiele halb ab, schelet die Birnen, wirft sie in kalt Wasser, und aus diesem in heiß Wasser, welches vorher zum Sieden gebracht ist: darin kochen sie, bis sie anfangen klar zu werden; alsdenn heraus genommen, kalt werden lassen, und eben so schwer Zucker wie Birnen geleutert, bis er spinnet, die Birnen hinein gegeben, und damit noch eine Weile kochen lassen, bis sie klar sind; hierauf getrocknet, oder in ein Glas gethan, und den Zucker, der noch weiter vorher sieden und wieder erkalten muß, überher gegossen. Wollten sie sich noch nicht halten, wird der Zucker abgegossen und nochmals gekocht.

Honig zu läutern. In Frankreich macht man Birnen und ander Obst mit Honig, auf eine ähnliche Weise ein. Es ist nöthig,

thig, daß man alsdenn dem Honig erst den Geschmack nehme. Man setzt ihn auf ein gelindes Feuer, hebet ihn herunter, decket sodann ein nasses Tuch über her, nimmt dieses weg, und lässet den Honig abermals sieden, wiederholet also vier oder fünfmal das nasse Tuch aufzulegen, so ziehet der starke Geschmack hinein, der Honig wird lauter, und man kann nicht schmecken, ob zu dem Eingemachten Honig oder Zukker genommen worden; Man muß nur den sogenannten Jungfernhonig dazu nehmen, aus denen weissesten im Sommer erst eben gefüllten Scheiben.

Da ich bey den übrigen Obstsorten weiter lehren werde, wie solche mit Zucker eingemachet werden, so wird nöthig seyn, hier überhaupt die beym Einmachen gebräuchlichen Handgriffe, in so weit solche einer jeden Hausfrau zu wissen nöthig sind, anzuführen, zumalen die mehrsten gedruckten Anweisungen dazu unzulänglich, und undeutlich sind. Zucker zu läutern.

1) Am besten ist, wenn man zum Einmachen feinen Zucker nimmt; will man sich dadurch einen Vortheil machen, daß man gröbern gebraucht, so verlieret man im Grunde; denn dieser muß desto länger geläutert werden und kocht mehr ein.

2) Wer an der gewöhnlich erforderlichen Dose von Zucker etwas abkürzet, büsset dabey ein; denn wenn zu einem gewissen Gewicht von Obst zu wenig Zucker genommen wird, muß es zu oft umgekochet, und am Ende doch frischer Zucker zugenommen werden; Das gemeine Verhältnis ist: so schwer Zucker als Früchte.

Blos ist erlaubt, bey einigen Früchten das Gewicht des Zuckers etwas geringer zu nehmen, wenn man solche bald verbrauchen will.

3) Aller

3) Aller Zucker muß, ehe die Früchte hinein kommen, geläutert werden. Dies geschiehet folgender Gestalt: Schlaget einen Zuckerhut, oder so viel Pfunde wie ihr nöthig habt, in mittelmäßige Stükke; stecket jedes in ein Glas mit kaltem Wasser, bis dieses durchgezogen ist; werfet den Zucker in einen flachen Kessel; lasset ihn über einem gelinden Feuer erst zergehen, denn allgemählig aufkochen, und schäumet ihn fleißig ab, bis er ganz klar aufkochet.

Will man den Zucker recht klar haben, wird das Weisse von einem Ey geklopfet, und ein Löffel voll davon eben an der Stelle hinein gegeben, wo der Zucker am mehresten aufsiedet; Man ziehet ihn sodann etwas von Feuer zurücke, so samlet sich alles Unreine, was im Zucker ist, daran, und man fischet alles mit einem Schaumlöffel heraus.

4) Wenn der Zucker geläutert ist, muß er noch weiter dadurch verdicket werden, daß man das Wasser mehr ausdünsten lässet, und zwar zu der einen Art von Confitüren mehr als zu andern: Denn bleibt er zu dünne, so hält sich das Eingemachte nicht; Ist er zu dick, so candirt er leicht; nemlich er setzt sich in vesten Krystallen an den Früchten an.

5) Den geringsten Grad der Verdickung nennet man, daß der Zucker spinnet. Wenn man nemlich einen Löffel voll heraus nimmt, und aus dem Löffel herunter tropfen lässet, und er fällt alsdenn nicht in einzelnen Tropfen, sondern in einem an einanderhangenden Faden herunter, der aber nicht hangen bleibet, sondern abreisset und in einen Tropfen zusammen läufet. Oder man nimmt einen Tropfen zwischen zwey Fingern, so muß er sich ziehen.

6) Der

6) Der zweyte Grad der Verdickung ist, wenn man das Wasser noch weiter abrauchen lässet, bis der Zucker im Kochen Perlen aufwirft, und wenn ein, zwischen den Fingern genommener, Tropfe sich in einen Faden ziehet, ohne zu zerreissen; Oder wenn man den Zucker aus einem Löffel herab laufen lässet, und der Faden läuft, wenn er reisset, nicht mehr in einen Tropfen zusammen, sondern bleibt als ein Häckgen am Löffel sitzen. Man nennet dieses **Perlen-Zucker** oder nach **Perlen-Art**. Die Konfitüriers machen verschiedene Grade, welche hier anzuführen überflüßig seyn wird.

Diesen Grad der Verdickung muß der Zucker schon haben, wenn man ihn über Früchte giesset, die lange aufgehoben werden sollen, sonderlich, wenn sie saftig sind.

Man probirt auch den Zucker, wenn man einen Tropfen in kalt Wasser fallen lässet, so muß er sich wie Wachs zwischen den Fingern drucken lassen.

7) Der dritte Grad der Verdickung ist, wenn man durch die Löcher eines hineingetunkten Schaumlöffels bläset, und der Zucker macht an der andern Seite ordentliche Blasen. Dieser Grad wird erfordert, wenn man die Konfitüren trocknen will.

8) Der vierte Grad ist, wenn der Zucker sich am Rande des flachen Kessels schon im Kochen ansetzet und weiß wird. Dies ist bey überzogenen Mandeln nöthig.

9) Der fünfte Grad ist endlich, wenn man den Zucker mit dazu gedrucktem Citronen-Safte über dem Feuer braun werden lässet, daß man ihn in feine, gleich hart werdende Fäden spinnen kann. Man nennet ihn alsdenn **Carmel**.

10) Bey jeder Art von Früchten muß man sich aus der Erfahrung und Uebung bemerken, welchen Grad der Dicke der Zucker haben müsse.

11) Zum Einmachen wird ein mittelmäßiger flacher kupferner Kessel in Gestalt einer hohlen Halbkugel, und demnächst ein kleiner tiefer meßingener Kessel mit drey Beinen erfordert; jener dienet vornemlich zur Läuterung des Zuckers, und wenn man grosse Sachen einmachen will.

12) Zu Verwahrung des Eingemachten, hat man theils die bekannte Konfitürgläser, Les Poudriers, oder irdene Töpfe von sogenannten Steingute.

13) Die einzumachenden Früchte müssen langsam und nicht stark kochen; man hält besser, daß das Kochen über ein Flammenfeuer, als auf Kohlen geschiehet.

14) Wenn bey Kochung des Zuckers derselbe anfänget stark zu schäumen, und überlaufen will; wirft man nur einer Erbse groß Butter hinein, so ist der Zucker augenblicklich wieder stille; das Fette der Butter verkochet sich.

15) Wenn die Konfitüren genug gekocht sind, wollen einige warm in die Gefässe gefüllet seyn; so muß man die Gläser trocken abwischen, und eine nasse kalte Serviette herum schlagen, oder man setzt sie gar in eine Schüssel mit kaltem Wasser, sonst springen die Gläser: Man macht diese auch wol vorher warm und hält sie über den Dampf, welches nicht so sicher ist.

16) Alle gelées wollen warm eingefüllet seyn; denn wenn sie erkalten, gerinnen sie.

17) Andere Früchte läßt man erst etwas erkalten, ehe man sie einfüllet, und einige vertragen, daß man sie erst ganz im Tiegel kalt werden läßt; Sie

dürfen

dürfen aber nicht lange darin stehen bleiben, weil sie sonst einen Geschmack davon annehmen würden.

18) Wenn man die Früchte eine Nacht im Kessel stehen lassen muß, deckt man nur eine Serviette überher; Es ist schädlich, wenn man einen Deckel überdekket, indem der daran gesamlete Dampf in Tropfen wieder herunter fället.

19) Wenn das Eingemachte in Gefässe gefüllet worden, darf man diese nicht gleich zubinden, sondern man läßt sie eine Nacht offen stehen, bis sie erst recht erkaltet sind.

20) Man decket alsdenn ein durch Wachs gezogenes in der Ründung des Gefässes geschnittenes Papier überher, dies erhält die Früchte unter dem Zukker und verhindert das schimmeln.

21) Die Gefässe werden nur mit zwey oder dreydoppelten Papieren zugebunden, und in dieses müssen zu Zeiten mit einer Stecknadel Löcher gestochen werden, wenn man siehet, daß sich das Papier erhebet.

22) Man darf die Gefässe Anfangs nicht gleich wegsetzen, sondern muß täglich darnach sehen, ob sich an den Früchten eine Veränderung zeigt, welche ein Nachkochen erfordern könnte.

23) Wenn der Zucker sodann aus den Früchten noch zu viel wäßriges angezogen hat, und dünne wird, muß er von den Früchten rein abgegossen, und von neuen aufgekochet werden, bis das wäßrige verrauchet.

24) Wenn das Eingemachte sauer wird; muß man den Zucker rein abgiessen, etwas frischen Zucker und Wasser zugeben, und alles noch mal läutern,

alsdenn die Früchte selber nochmals aufkochen und den Schaum fleißig abnehmen.

25) Wenn das Eingemachte schimlicht wird, muß man den Zucker ganz weggeben, und frischen läutern.

26) Wenn das Eingemachte kandiret, ist es ein gutes Zeichen, daß die Früchte gut eingemachet sind, und nur der Zucker zu sehr verdicket ist: Man muß etwas Wasser zugeben, damit das kandirte wieder zergehe, und den Zucker von frischen läutern.

27) Einige Früchte erfordern zu Zeiten frischen Zucker; man verlieret den abgegossenen nicht, sondern hebet ihn zu Backwerk und Tarten auf: Man muß daher den Vorrath von Konfitüren von Zeit zu Zeit nachsehen.

28) Die Gefässe mit Konfitüren werden in einem der Sonne nicht ausgesetzten auch nicht dumpfigen Zimmer in einem wohl verschlossenen Schranke verwahret: damit kein Staub auch kein Ungeziefer daran kommen könne; wenn sonst Ameisen, Immen oder Wespen an die Gläser kommen können, arbeiten oder fressen sie durch das Papier, und verzehren den Zukker. Nach dem Staube, oder wenn die Konfitüren dumpfig stehen, entstehet der Schimmel; hingegen wenn die Gläser in der Sonne oder luftig stehen, geräth der Zucker leicht in Gährung und wird sauer.

Das übrige, bey jeder Frucht insbesondere zu beobachtende werde gehörigen Orts anführen, und ich kann meine Vorschriften um so eher andern empfehlen, als sie mir allerseits von erfahrnen geschickten Hausfrauen mitgetheilet und viele Jahre lang versuchet, auch in der Erfahrung bewährt, und sicherer als andere Methoden befunden werden.

Dritter Abschnitt.
Von Apfeln.

§. 55.

Nach demjenigen, was bisher von den Birnen gesaget worden, wird es nun leichter fallen, die Apfel kennen zu lernen.

Die Haupt-Eigenschaft, worin sich die Apfel von den Birnen unterscheiden, ist das durchaus milde Fleisch (§. 19) und die Früchte laufen ausser an der oben angeführten Pomme poire (§. 18) am Stiele nie spitz zu, sondern sind allemal daselbst eingebogen, und bilden übrigens eine ordentliche von beyden Seiten oft mehr, oft weniger platt gedruckte, oder auch wol verlängerte Kugel.

§. 56.

Obgleich die Abwechselungen bey den Apfeln nicht so mannigfaltig, als bey den Birnen sind, so haben wir deren doch auch eine ziemliche Menge Varietäten, welche sich von zwoen Stamm-Sorten herzuleiten scheinen.

Ich zähle in meiner Samlung über hundert Arten von eßbaren Apfeln, die man alle hinlänglich unterscheiden kann.

§. 57.

Die süsse Stammsorte wird bey uns **Johannis-** oder **Paradiesapfel** genannt. Malus pumila, quæ potius frutex quam arbor, fructu candido. Tournef.

Es wächset dieser nur niedrig, wie eine Staude, und treibt aus der Wurzel mehrere Stämme. Er hat kleine gelbliche, süsse, im Julius reif werdende Früchte.

Weil er keinen grossen Stamm macht, so bedienen sich die Gärtner gern dieser Paradiesapfel zum Pfropfen, wenn sie niedrige Stämme ziehen wollen. Die zahme Art von diesem scheint zu seyn, was wir Heckapfel nennen; welcher zwar zu einem hohen Stamm gezogen werden kann, aber gleichwol beständig an der Wurzel und dem Stamm neue Schüsse austreibet. Dieser Heckapfel wird seyn, was Dühamel Doucin oder Fichet nennet.

§. 58.

Die übrigen rechten wilden Apfel haben saure herbe Früchte.

Die Kerne von sauren Apfeln treiben stets wieder saure, und die süssen, süsse Stämme: im übrigen weiß ich kein hinreichendes Kennzeichen an den Bäumen zu bemerken, um einen süssen Apfel von einem sauren zu unterscheiden. Ich habe süsse, und wiederum recht herb-saure Apfel, die von aussen einem Borstorfer Apfel, auch sich unter einander vollenkommen ähnlich sehen.

§. 59.

Bey den Apfeln lassen sich fast alle oben bey den Birnen §. 27. angeführte Kennzeichen anwenden.

Ich werde also solche hier nicht wiederholen, sondern nur anführen, wenn bey einem oder andern etwas besonders zu erinnern wäre.

§. 60.

§. 60.

1) Das **Wachsthum** des Baumes (§. 28) ist schon oben erwehnet worden.

Im Wachsthume variiren die unterschiedene Sorten nicht so sehr, wie bey den Birnen; nur wenige kann man darin unterscheiden. Z. E. Der Borstorfer Apfel treibt sperhaftes Holz, und breit aus einander stehende Zweige mit kleinem Laube. La Reinette grise, hat eine weisse Borke und hält das Holz zusammen.

§. 61.

2) Im **Laube** (§. 29) kommen die mehrsten Apfel unter sich gleichfals mehr überein.

Es hält also schwer, Kennzeichen daher zu bestimmen. An der Violette ist das Laub vorzüglich weiß, die Blätter von der Reinette grise sind gemeiniglich zusammen gebogen und weiß.

§. 62.

3) Die **Blüthe** (§. 30) von allen Apfeln ist grösser wie bey den Birnen, und röthlich an der äussern Seite der Blätter.

Unter sich kommen alle Apfel darin überein: sie blühen fast alle zugleich, und etwas später wie die Birnen.

§. 63.

4) Diesemnach müssen bey den Apfeln die Kennzeichen vorzüglich von der **Frucht** genommen werden. §. 31.

a) Diese ist, wie vorhin schon gesagt worden, bey den Apfeln fast durchgängig rund, (§. 55) so daß das

Kernhaus in der Linie zwischen dem Stiele und der Blume genau in der Mitte sitzet: wenige laufen von dem Stiele nach der Blume spitz zu, als La Calleville blanche, Le Nonpareille, Le Pepin-d'oré coloré hatif. Einige sind geribbet, welche daher von den Franzosen Callevilles genennet werden. **Bauhinus** beschreibet einen fünfkantigen, mir sonst nicht bekannten Apfel: Pomum pentagonum perelegans acido-dulce, vtrimque sessile, Pomme à l'étoile. Ganz platt ist ein deutscher Apfel, welcher von der Aehnlichkeit mit einer Zwiebel der **Zippollen-Apfel** genannt wird.

Lang wie eine Walze ist der **Glocken-Apfel.**

Länglicht, der englische Winter-Queen. Unten nach dem Stiele zugespitzt ist eigentlich kein Apfel, ausser daß der Feigen-Apfel Pomme figue zu Zeiten diese Gestalt hat.

Am Stiele ausgewachsen, fructu turbinato, ist die einzige daher genannte La Pomme poire; woran gleichwol viele Früchte rund bleiben.

§. 64.

b) Die **Grösse**, wird bey den Apfeln ohngefehr so wie bey den Birnen bestimmet. (§. 33)

Die mehrsten Apfel sind von mittler Grösse: Der kleinste von allen ist La Pomme dapy. Bey einigen, welche bald groß bald klein wachsen, haben die kleinen Früchte im Geschmack einen Vorzug. Z. E. bey den Borstorferapfeln, und goldenen Peppins.

§. 65.

c) In der **Farbe** der Haut (§. 31) bemerket man bey den Apfeln mehrere Abwechselung.

Ei-

Einige sind ganz roth, wie La Passe pomme rouge und la Calleville rouge, bey denen das Fleisch selber röthlicht wird.

Einige ganz gelb, wie die Peppins. Andere schön weiß, wie La Pomme de Taffetas. La Calleville blanche.

Verschiedene nehmen an einer Seite eine schöne Röthe an, wie unsere Borstäpfel. Le Pigeon hat eine angenehme Fleischfarbe.

Mehrere sind schön roth gestreifet, wie Le Rambour, la Pomme de Drap-d'or. Die Sorten, welche überher greis und gleichsam mit Rost bedecket sind, nennen die Franzosen Reinettes.

Ein einziger Apfel wird an der Sonnen-Seite fast schwarz, und pflegt, weil seine Gestalt einem Borstorfer gleich kommt, von Deutschen der schwarze Borstorfer-Apfel genannt zu werden, im französischen La pomme noire. Er giebt unter weissen Apfeln sowol im Garten als auf der Schüssel ein artiges Ansehen.

§. 66.

d) Die Aehnlichkeit muß auch bey den Apfeln in Erwegung gezogen werden. (§. 35)

Da wir, wie schon (§. 58) gesagt, süsse Apfel haben, welche zum Essen nicht zu gebrauchen sind, und doch einem Borstorfer gar ähnlich kommen, so müssen wir auf ein Unterscheidungszeichen sehen, um nicht den einen für den andern zu nehmen, und dieses Zeichen finden wir an dem Auge.

Der Zippollen-Apfel hat auch die Farbe von dem Borstorferapfel und zu Zeiten eben solche Warzen, ist aber platter, und das Auge ist eben.

§. 67.

e) Das Auge (§. 36) ist auch an den Apfeln bald hervorstehend, bald eingedruckt, gemeiniglich aber verschlossen.

An den Apfeln stehet es fast nie offen, wie an einigen Birnen. (§. 36)

An den frühen Apfeln pflegt es grün zu bleiben, und wie ein Quast hervor zu stehen, wie an der Pomme Lazerole.

§. 68.

f) Der Stiel (§. 37) ist zwar an allen Apfeln kürzer, dünner und biegsamer, als an den Birnen; jedoch an einem Apfel länger als an den andern.

Die Stiele gehen an den Apfeln allemal gerade mitten aus der Frucht, und nie zur Seite wie an den Birnen.

Lang ist er an dem englichen Winter-Queen, Nonpareille, Glockenapfel, Calleville rouge.

Le cour pendu hat fast gar keinen Stiel.

Der holländische Aagtes appel ist am Stiel an einer Seite aus- und übergewachsen, und ist von allen übriger darin unterschieden.

An den frühen Apfeln pflegt er grün zu bleiben, sonst wird er braun.

§. 69.

g) Das Fleisch (§. 38) ist bey allen Apfeln milde, indessen doch bey einigen zäher.

Wenn man es mit Mühe zwischen den Zähnen zerbeissen muß, nennet man es zähe, so ist die Reinette grise zähe.

Vor-

Vorzüglich milde sind, La Calleville blanche, le Pigeon, La passe pomme rouge, diese nennen wir zart, und sie sind vorzüglich zum schmoren, en compote, gut, so wie sich die zähen mehr zum Backen schicken. Wenn wir das Fleisch von einem Apfel wie einen Schwamm zusammen drücken können, so nennen wir es pelzigt.

Die Farbe vom Fleisch ist gemeiniglich weiß; eine vorzügliche Weisse hat es im Pigeon; Hoch gelb ist es in den englischen Peppins; Roth in Passe pomme rouge, und der rothen Calleville.

§. 70.

h) In Ansehung des Markes (§. 39) ist bey den Apfeln nichts zu bemerken, als daß einige ein grösser Kernhaus haben.

Das Mark ist bey den Apfeln nicht so, wie bey den Birnen unterschieden.

Das größte Kernhaus hat der deutsche Glockenapfel, in welchem die Kerne los liegen, und wenn man ihn schüttelt, zu klappern pflegen, woher er auch den Namen führt, La Pomme sonnante. Die Kerne selber sind bey den Apfeln kleiner, dicker, runder, und etwas bitterer von Geschmack, als bey den Birnen; ihre Farbe ist schwarzgrau, sie sind nicht so glänzend noch eckigt, sonst haben sie die nemliche Anzahl und Lage.

§. 71.

i) Der Saft (§. 40) ist bey allen Apfeln geringer als bey den Birnen.

Er ist entweder ganz süß, wie an den gemeinen süssen Apfeln, so ist er abgeschmackt, fadde, und man kann dergleichen Apfel gar nicht essen.

Recht

Recht sauer, apre, wenn uns der Saft herbe auf der Zunge ist, und den Mund gleichsam zusammen ziehet.

Weinsäuerlich, vineux, wenn er das säuerliche und angenehme vom Weine hat.

Säurlich, wenn der Saft zwar sauer ist, doch mit einer ihm das Scharfe benehmenden Vermischung.

Parfümirt, wenn der Apfel einen starken angenehmen Geruch hat; Wir bemerken zwar den eigentlichen müsquirten Geschmack und Geruch von den Birnen bey den Apfeln nicht, sondern diese nehmen statt dessen den Geruch von Violenwurzeln an; wie la Nonpareille, Le Cour pendu rouge, La violette, welcher auch den Namen davon hat. La Fenouillette hat den Geruch von Anis.

Saftig ist ein Apfel, wenn wir vielen Saft heraus ziehen, und das Fleisch auf der Zunge gleichsam in lauter Saft auflösen können, wie bey der Calleville blanche.

§. 72.

k) Der Geruch (§. 41) ist nur bey wenigen Apfeln merklich.

Am stärksten ist er bey La Fenouillette. Ein Borstorfer Apfel nimmt zuletzt, wenn er paßirt ist, einen Geruch an.

§. 73.

l) Der Geschmack (§. 42) beruhet blos auf die Beschaffenheit des Saftes (§. 71)

So nennen wir alle Apfel entweder süß oder säuerlich, nachdem der Saft ist.

Das Fleisch selber giebt keinen Geschmack, daher sind die ganz trockenen Apfel unschmackhaft, fadde.

§. 74.

§. 74.

m) Die Güte eines Apfels (§. 43) bestimmen wir, nachdem wir auf eine oder andre Art guten Gebrauch davon machen können.

Wir nennen also nicht allein die Apfel gut, welche einen angenehmen Geschmack haben, und zum roh essen dienen, sondern auch solche, welche zum kochen, schmoren oder zum backen gebraucht werden. Le Rambour franc hat einen angenehmen Geschmack, giebt einen guten Apfelbrey, lässet sich gut schmoren auch backen; ist ein grosser Apfel, trägt gern, giebt starkes Holz und einen schönen Baum, ist also einer der vorzüglichsten Apfel.

Der goldne Peppin trägt häufig, hält sich lange, hat einen vortrefflichen süssen, aber ins weinsäuerliche fallenden Geschmack, lässet sich sehr gut trocknen, aber weil er zu fleischicht und klein ist, nicht gut kochen oder schmoren, hat also viel vorzügliches. Unser gemeiner Borstorfer-Apfel trägt, wenn die Bäume erst ihre Grösse erlanget haben, häufig, und lässet sich zu allem Gebrauche anwenden. La Pomme d'api macht sich geachtet, da wir ihn, wenn alle eßbare Apfel aufhören, zu Tisch bringen.

La Calleville blanche hat den angenehmsten weinsäuerlichen Saft, und ein zartes Fleisch, erlanget eine ansehnliche Grösse und ist einer der besten Tischapfel.

Le Pigeon hat das zarteste und weisseste Fleisch, auch einen angenehmen Geschmack, trägt auch fast häufiger als einer der übrigen.

Die Reinetten sind überhaupt geachtet.

Der Wienerapfel, ist unter den deutschen einer der vorzüglichsten.

§. 75.

§. 75.

n) Die Zeit der Reife (§. 44) trifft bey den Apfeln nicht so genau ein, als bey den Birnen.

Man kann die mehrsten Apfel schon etwas früher essen, ehe sie ihre rechte Reife erlangen, da sie denn zwar etwas herbe, aber doch genießbar sind: Sie passiren nicht sobald, der Saft geräth bey ihnen nicht in Gährung, man kennet bey ihnen das mollwerden nicht; nur die gar fleischichten werden am Ende trokken, und gleichsam stockicht; Sie trocknen zuletzt ganz ein, die Haut wird voller Runzeln, und das Fleisch peltzig; die saftigen fangen an zu faulen.

Man kann daher bey wenigen Apfeln und nur bey den allerfrüheſten die Reife nach den Monathen bestimmen, z. E. La Calleville d'Eté und La Pomme de Taffetas werden im Julius reif.

Wir machen also nur drey Classen von Apfeln, nemlich Sommer- Herbst- und Winter- oder Dauer-Apfel, Pommes d'Eté, d'Automne, d'Hyver ou de garde. An statt, daß die Birnen dem mollwerden unterworfen sind, haben die Apfel einen andern Zufall; das Fleisch wird nemlich klar, als wenn es verfroren wäre, wir nennen solches **Eisdrönig**, **Wasserschlüchtig**, **Wasserschlündig**, declairer, une Pomme declairée.

§. 76.

o) Die Apfel lassen sich leichter als die Birnen verwahren.

Sie nehmen nicht so leicht einen Geschmack an; sind auch nicht so vergänglich; Um also, um recht späte im Sommer davon zu haben, packet man die besten von denen am längsten daurenden Apfeln in klei-

kleine Fässer. Die Fässer müssen recht rein und trokken seyn, und wenn vorher Wein darauf gewesen, nicht ausgewaschen, sondern ausgezogen werden. Die Apfel nehmen sonst das schwefelichte aus dem Weine an, und werden schwarz oder faulen, die einmal dazu gebrauchte, einen Vorzug habende Fässer müssen, wenn die Apfel heraus sind, gleich rein und trocken ausgewischt, zugemacht und wohl verwahrt hingesezzet werden. Die Apfel, welche man einpacken will, müssen sorgfältig gepflückt und nicht gedrückt werden. Man sucht lauter gesunde, frische, vollkommene Früchte aus. Sie müssen bey trocknem Wetter abgenommen, erst abgewischet, und sodann in freyer Luft eingepacket werden. Die Anker-Fässer sind die besten, weil sich die Apfel, wenn ein Faß einmal geöfnet worden, nicht lange halten; Ein einziger schadhafter Apfel zu Zeiten auch ein ganzes Faß anschmeckend macht und verdirbt. Man legt die Apfel alle sorgfältig Schichtweise, daß sie sich nicht bewegen; schläget darauf das Faß zu, und lässet es mittelst einer darunter gemachten Lage so lange in freyer Luft oder an einem luftigen Orte liegen, bis es frieret; alsdenn werden die Gefässe für den Frost in Sicherheit gebracht. Einige brechen die Apfel mit Handschuen ab, und wickeln jeden Apfel in Papier; es ist aber überflüßig. Sie halten sich bis in den andern Sommer, werden aber doch zulezt mehligt und verlieren den Saft.

§. 77.

p) Bey den Apfeln sind zulezt eben auch die Nebenbetrachtungen übrig. (§. 47)

So trägt ein Borstorferapfel-Baum nicht eher, als nach verschiedenen Jahren, wenn er erst eine gewisse

wisse Grösse erlanget hat: Er verträgt das Beschneiden nicht, und schickt sich nicht zu niedrigen Hecken.

Wenn die Reinette grise am Spalier gezogen wird, so erhält man einen grossen schwammigten losen Apfel, von grünlicher Farbe, auf dessen Haut man wenig greises wahrnimmt.

La Pomme figue, ou sans fleurir bringt unvollkommene; keine Blätter und Staubwege habende Blumen, (Pistilla) sondern in dem gedoppelten und inwendig noch eine Reihe kleinerer Blätter habenden Kelche sitzen zehn bis zwölf unfruchtbare und keine Kölbgen (Antheras) habende Staubfäden, Stamina. Dem ohngeachtet wächst der Kelch in eine fleischichte Frucht aus, welche aber keinen Saamen hat. Man hat einen Apfel *Bizard*, halb süß halb sauer genannt, welcher an der Sonnen-Seite süß, an der andern aber sauer seyn soll; derjenige den ich unter diesem Namen erhalten habe, hatte diese Eigenschaft nicht. Der rußische Apfel, La Transparente de Moscovie ist durchsichtig, daß man die Kerne drin erkennen kann.

Der englische apple Iohn, la Pomme de deux ans, lässet sich über zwey Jahr aufheben. Tournefort gedenket eines Apfels mit gefüllter Blume, den ich aber nicht kenne. Le Pigeon pflegt gemeiniglich nur vier Kernhäuser zu haben.

Der Apfelbaum ist dem Brande unterworfen, welches eine von einer Made veranlassete, und mit einer Fäulnis begleitete Wunde ist. Ich habe die Made und die daraus werdenden Buttervögel in den Hannoverischen Anzeigen vom Jahre 1758. im 7. Stükke beschrieben. La Reinette grise leidet am ersten davon.

§. 78.

§. 78.

q) Die Beschreibungen der Apfel (§. 48) sind zum Theil leicht, zum Theil aber auch schwerer zu machen.

Da an Apfelbäumen weniger Theile zu bemerken sind, worin sie sich unterscheiden, so werden wir leichter mit den Beschreibungen fertig; aber eben deswegen ist es schwerer, zutreffende Beschreibungen und hinlängliche Kennzeichen anzugeben, welche jede Sorte von der ähnlichen kennbar machen.

§. 79.

r) Auch bey den Apfeln finden wir verschiedene Untervarietäten.

So ist La Violette eine Varietät von dem Fenouillet, wovon der gemeine grau ist; man hat aber auch einen Fenouillet blanc.

Le Pigeon blanc ist blos etwas weisser als Le Pigeon rouge. Dagegen La Calleville blanche & rouge zween unterschiedene Apfel sind.

§. 80.

s) Die Namen sind bey den Apfeln eben so veränderlich wie bey den Birnen.

Es ist also überflüßig, dasjenige zu wiederholen, was oben bey den Birnen gesaget worden.

Die Engländer heissen verschiedene Apfel Pearmain, das ist so viel, als Birnapfel, ohne daß die also genannten Apfel eine Aehnlichkeit damit haben.

Reinettes nennet man Apfel, deren Haut mit einem Roste bedeckt ist, aber nicht alle dergleichen Apfel heissen Reinetten z. E. Le Fenouillet, Le Bardin.

§. 81.

t) In Ansehung der **Wahl der besten Bäume**, u) deren **Wartung** und w) **der Wahl der Sorten**, gilt alles was oben §. 51-53. gesagt worden.

Was wegen der zum Pfropfen vornemlich zu wählenden Sorten zu erinnern seyn mögte, soll besonders gezeiget werden.

§. 82.

x) Der **Gebrauch** der Apfel ist beynahe der nemliche, wie bey den Birnen. (§. 54)

Wir essen sie roh: wir kochen und schmoren sie; wir backen sie theils geschelt, theils ungeschelt: wir müssen nur wissen, wozu sich jede Sorte am besten schicket. Apfel in Zucker, oder in Senf einzumachen ist nicht gebräuchlich: wir kennen auch keinen Apfelsaft. (§. 54) Dagegen wird vornemlich in Engeland viel Werks aus dem Apfelwein gemachet, welchen man Cidre nennet; Die dazu dienliche Sorten, welche Miller anzeigt, werden vorzüglich geachtet.

Eine ausführliche Nachricht von Verfertigung des Ciders in Frankreich giebet. L'Art de cultiver les Pommiers & les Poiriers, & de faire les Cidres, selon l'usage de la Normandie à Paris 1765. 12. Es werden darin ein und funfzig Sorten von Apfeln, welche dazu dienen, benannt, welche sonst nicht bekannt sind; vermuthlich sind es Provincial-Namen von andern bekannten Sorten, oder man hat daselbst nach und nach aus Kernen so viele Varietäten gezogen.

Die faulen und angegangenen Apfel fressen die Schweine und Puterhüner, man kann auch Brantewein draus brennen.

Auch

Auch die im Herbste grün abfallende und mehrentheils schadhafte Apfel kann man schon zum Kochen gebrauchen, wenn das wurmstichige ausgeschnitten wird; man samlet sie auch für die Schweine.

In der Normandie nennet man die früh vor Ende des Augustus abfallende Apfel Grouin.

Bey dem Backen erfordern die Apfel weniger Sorgfalt als die Birnen; kein Apfel schicket sich besser dazu, als die Peppins, Nonpareille und Borstörfer-Apfel.

Gebackene Apfel.

Man schelet sie, schneidet sie mitten durch; nimmet das Kernhaus heraus: und lässet sie gelind im Ofen trocknen.

Getrocknete Apfel.

Man ziehet sie auch blos auf einen Faden, und hänget sie an die Sonne, oder in einem Zimmer an den Ofen; Es dürfen aber nicht viel Fliegen im Zimmer seyn.

Eingemachte Borstapfel.

Die Borstörfer-Apfel kann man auf folgende Art einmachen, und sie haben für Kranke etwas sehr erfrischendes: Man nimmt 14 bis 16 Borstörfer frisch von Baume, ehe sie mürbe werden, nachdem sie groß sind; schelet sie, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus; lässet alsdenn ein Maaß oder zwey Quartier Wasser mit einem Stücke Zimmet kochen, und wenn es eine Weile gekocht hat, lässet man die hineingeworfenen Apfel ein paar Sud darin thun. Nimmt sie aus dem Wasser, giebt dagegen 1 bis 1½ Pfund Zucker hinein, wenn der Zucker dicke genug ist, giebt man die Apfel wieder hinein; drucket den Saft aus zwo Citronen hinzu, schneidet die Schele davon in kleine Stücke, und wirfet sie hinein, läßt alles mit einander sieden, bis die Apfel klar werden, und auseinander fahren

mögten. Denn füllet man die Apfel heraus in ein Glas, und wenn der Zucker noch zu dünne wäre, läßet man ihn mehr einkochen, und gieſſet ihn, wenn er faſt kalt iſt, über die Apfel her.

Borſtörferäpfel-Muß. Von Borſtörferapfeln und Quitten macht man auch ein treffliches Muß in Torten. Schelet dreyſſig Borſtörferapfel oder Reinetten, und reibt ſie auf einem Reibeiſen klein.

Reibet weiter zwanzig Quitten, oder wenn ſie klein ſind auch dreyßig ohngeſchelt: Wringet dieſe durch ein Tuch, gebet dieſen Saft über die Apfel, und reibet ſolche durch einen weiten Durchſchlag. Was darin zurück bleibt, kann noch durch das Tuch gepreſſet werden; Zu dem herauskommenden Saft gehöret ein Pfund gerieben Zucker; mit demſelben wird der Saft drey Stunden lang unter ſtetem Umrühren gekocht. Nachdem er recht aufgekochet hat, giebt man die abgeriebene Schelfe von einer Citrone hinein, auch wer das Gewürz liebet, ſechs Gewürznelken und ein wenig Zimmet.

Nach drey Stunden muß dies Muß gleich warm in vorher erwärmte Gläſer oder Töpfe gegeben werden; Denn ſo wie es erkaltet, wird es hart, und kann zum Gebrauch aufgehoben werden. Man nimmt auch ſtatt der Borſtörferäpfel, Reinetten und kann dies Muß gleich einem Quittenlachs in Scheiben ſchneiden und eſſen.

Vierter Abschnitt.
Von Quitten.

§. 83.

Die Quitten, Pyrus cydonia. (§. 18) Les Coins. franz.; Quince engl. Queappel holl. (in der Normandie Coudounier.) sind fast das Mittel zwischen den Birnen und Äpfeln.

Die Frucht selber, welche inwendig steinigt ist, und ihre Kerne, gleichen mehr einer Birn: Dagegen die Form der gemeinen Quitten, auch ihr wolligtes Laub und Holz, mehr ähnliches vom Apfel haben.

§. 84.

Eine Quitte unterscheidet sich in mehreren Stücken von den Äpfeln und Birnen.

1) Treiben sie jedesmal nur einzelne Blumen; jene blühen Büschelweise.

2) Kommt die Blume an der Spitze eines neu ausgewachsenen Reises, wenn der Baum schon grün ist, jene blühen unmittelbar aus denen schon vorm Jahre gebildeten Knospen, ehe die Blätter treiben.

3) Die Blumen-Blätter sind viel grösser, gefärbet, und rund umher ausgezähnt.

4) Die Einschnitte des die Blume umgebenden Kelches sind ausgezackt, und grösser, bleiben auch an der Frucht, und behalten die grüne Farbe.

5) Die Früchte sind mit einer starken Wolle bedecket.

6) In jedem Kernhause sind mehr als zween Kerne.

7) Der Stiel ist kurz und hanget mit der Frucht zusammen.

8) Die Blätter des Baumes sind im Umkreise ganz und gar nicht eingezackt folia integerrima.

Alle diese Kennzeichen sind hinreichend, um eine Quitte von den Birnen und Apfeln zu unterscheiden; aber nicht um ein besonders Geschlecht draus zu machen. Daher der **Ritter Linne** jene Pyrus foliis ovatis integerrimis nennet.

§. 85.

Von den Quitten ist eigentlich nur eine wilde Hauptart; Sie sind aber durch die Cultur so wie jene veredelt worden.

Es scheint, daß die Früchte von allen drey Sorten ursprünglich rund gewesen sind; Von den Quitten aber haben sich einige durch die Cultur so wie die Birnen verändert, und sind am Stiele weiter ausgewachsen, fructu turbinato, so daß sie nunmehro die Gestalt einer dicken spitzen Birn mit ganz kurzem Stiele haben, und diese Gestalt beständig behalten, diese heissen wir daher **Birn-Quitten.** Cydonia fructu oblongo læviori. Tourn.

Die gemeinen und wilden Quitten, Les Coignasses, bringen runde Früchte in Gestalt der Apfel, wiewol sie am Stiele um ein weniges erhoben, und nicht eingedrucket zu seyn pflegen; Der Stiel auch mit der Frucht zusammen hanget, Petiolo sessili. Diese nennen wir **Apfel-Quitten,** Cydonia fructu breuiore & rotundiore. Tournef. Sie hat schmaler Laub als jene. Ausser dem habe noch eine dritte Varietät unter dem Namen der **eßbaren Quitte,** Cydonia fructu oblongo dulci edulique. *Tourn.* Miller

ler nennet sie The Portugal Quince, die portugiesische Quitte: Sie macht sich an dem fast herzförmigen Laube, foliis obuerse ouatis kenntlich.

Das Fleisch davon hat weniger Steine, der Saft ist weniger herbe, und man könnte sie zur Noth roh geniessen, wiewol sie nicht unter die schmackhaften Früchte gehöret. Zum Kochen und Einmachen hat sie hingegen viele Vorzüge vor den übrigen, weil sie mehrern Saft und milderes Fleisch hat; Sie kochet sich auch mehr und leichter roth. Weil sie aber zugleich nicht so häufig trägt, darf man die andern nicht abschaffen.

Einige führen noch mehrere Varietäten an, welche aber nicht genugsam zu unterscheiden sind.

Münting (1093.) bildet Tab. VI. eine Quitte ab, Malus cydonia fructu cornuto, deren Frucht oben an dem Auge vier erhobene, spitz zulaufende Ekken hat. Die Figur scheint aber nicht natürlich zu seyn.

§. 86.

Obgleich die Quitten roh nicht zu gebrauchen sind, und daher gemeiniglich in denen übrigen Verzeichnissen vom Obste übergangen werden; so nutzen wir sie dagegen zum Kochen und Einmachen, auch in der Medicin, auf mannigfaltige Art.

Unter allem Obste ist keine Frucht, welche sich auf so vielerley Art einmachen läßt, wie eine Quitte. Da aber die mehrsten Quitten-Confitüren schon etwas mühsamer sind, so will nur die gewöhnlichsten hier anführen.

Wischet die Quitten mit einem Tuche rein ab; schneidet sie in vier Stücken, lasset das Kerngehäuse Quitten-Lachs.

darin; Kochet sie in Wasser bis sie mürbe sind, und reibet sie durch ein Tuch, bis aller Saft heraus ist: Giesset den Saft nochmals durch ein flonellen Tuch, daß er klar wird, füllet ihn in eine Bouteille, und lasset ihn eine Nacht im Keller stehen.

Des andern Morgens presset man auch Borstörferapfel-Saft durch, und schneidet recht gute in Wasser vorher gar gekochte Quitten in dünne kleine Scheiben.

Nehmet darauf zu rothen Quitten-Lachs 1½ Theile oder Becher voll Saft, ½ Becher voll Borstörferapfel-Saft, 1. Becher Zucker und 1. Becher voll Scheiben:

Zu weissen Lachs aber, Quitten- und Apfelsaft, von jedem 1½ Becher voll, Zucker und Scheiben jedes 1. Becher voll. Lasset den fein gesiebten Zucker mit dem Safte eine halbe Stunde lang in einem messingenen Tiegel kochen; Gebet alsdenn die Scheiben, auch in Striemen geschnittene Citronen-Schalen dazu, und giesset alles in kleine flache Schachteln, woraus man es Scheibenweise schneidet.

Quitten zu verwahren.

Am besten lassen sich die Quitten auf folgende Art Jahr und Tag aufheben. Suchet die besten Früchte aus, schneidet die Blätter oben vom Auge, auch den Stiel weg, wischet mit einem Tuche die Wolle rein herunter, und packet sie schichtweise in einen steinernen Topf. Nehmet ferner schlechtere schadhafte Früchte, schneidet sie klein, reibet sie durch, und kochet davon einen Saft; giesset diesen, wenn er mehrentheils kalt ist, doch ehe er gerinnet, über die Quitten bis sie bedeckt sind; Decket, wenn die Früchte in die Höhe steigen sollten, etwas schweres darauf, welches sie unter dem Safte hält; Bindet den Topf

zu

zu, und verwahret ihn an einem trocknen kühlen Orte.

Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man von den Früchten, auch von den Safte so viel als nöthig ist, heraus, schelet die Früchte, und schmoret sie gleich den frischen Quitten mit dem Safte. Man darf aber die Früchte nicht eher heraus nehmen, als bis sie gleich geschelet und gekocht werden sollen. Denn wenn sie nur eine kurze Zeit an der Luft liegen, werden sie schwarz. Man muß auch gleich Anfangs viel Wasser und etwas Wein daran geben, und sie langsam kochen lassen, damit sie genug Brühe behalten; so werden sie schön roth.

Quitten-Marmelade.

Presset aus in Stücken geschnittenen Quitten mit der Schale, welche in Wasser weich gekocht worden, ein Pfund Quittensaft aus; Kochet andere Quitten gar; schelet sie, schabet das Mark klein, zerreibet es in einer irdenen Schüssel, drucket es durch ein Haartuch, daß alles grobe heraus komme, lasset in jenem Safte 1½ Pfund Zucker zergehen, und diesen gelinde unter beständigem Abschäumen kochen, so daß ja nichts von Schaum zurück bleibe: Gebet alsdenn 2 Pfund von jenem Marke hinzu, und lasset alles unter stetem Umrühren so lange kochen, bis es sich vom Kessel löset; schüttet etwas klein geschnittene Citronenschalen, auch ein wenig gröblich gestossene Nelken und Zimmet hinein; rühret alles wohl durch einander, füllet es in Formen oder Schachteln, und verwahret es an einem trocknen Ort.

Man kann auch das Gewürz ganz weglassen, welches fast besser ist.

Quitten in Stükken einzumachen.

Schneidet die geschelte Quitten in vier Stücke, leget diese in frisches Wasser; Kochet die Schelfe nebst

den ausgeschnittenen Kernen und Kernhäusern in fliessendem- oder Regenwasser recht weich, und seiget alles durch ein Tuch. In diesem Wasser kocht man die geschelte Quitten langsam in einem zugedeckten Gefässe, damit sie schön roth werden. Wenn sie weich genug sind, nimmt man sie heraus, spicket sie mit Citronenschalen, Zimmet und Nägelein. Wäget alsdenn die Quitten und nehmet zu 1 Pfund Quitten $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker; läutert solchen in dem Wasser, worin die Quitten gekochet worden, wenn er so dicke ist, daß er vom Löffel abtropfet, so leget die Quitten hinein und lasset sie langsam kochen, sie müssen stets unter den Zucker gedrucket und umgekehret werden, das Gefäß muß auch zugedecket seyn, daß sie schön roth werden:

Nehmet darauf die Quitten heraus, leget sie auf eine Schüssel und lasset den Zucker allein dicker kochen. Alsdenn müssen die Quitten damit nochmahl kochen, und hierauf füllet man sie in Gläser; Sollte der Saft noch nicht dick genug seyn, so wird er allein so lange nachgekocht, bis er am Löffel sich in lange Faden ziehet. Wenn er etwas erkaltet ist, wird er übergegossen: Sollte er nach einigen Tagen wieder dünne werden, wird er abgegossen und nachgekocht.

Quitten in Weineßig.

Schelet fünf bis sechs Quitten; schneidet sie in vier oder sechs Theile; Kochet sie in kochendem Wasser weich; nehmet sie heraus, und lasset das Wasser auf einer Serviette abziehen; leget sie in Gläser oder Steintöpfe; Streuet klein gebrochen Zimmet und einige Nägelein darzwischen.

Kochet ein Quartier Weineßig mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, bis er dicke genug ist; wenn er kalt geworden ist, giesset ihn herüber.

Pres-

Presset geriebene Quitten durch, thut den Saft in ein Glas, lasset ihn eine Nacht darin stehen, daß er sich setzt. Seiget ihn alsdenn durch ein Haaren Tuch; Gebet das klare in Bouteillen, giesset oben ein wenig Mandel oder Baumöl darauf, und setzt es in einen Keller. Quitten-wein.

Man zieht auch ein Wasser davon ab, und verfertiget verschiedene gute Arzeneyen daraus, wovon hier eine anzuführen genug seyn mag, die man zum Wohlschmacke nehmen kann, und welche in vielen Fällen vortreffliche Dienste leistet. Man schneidet Quitten klein, giesset Wein darauf, und lässet solches abziehen; Zu 4 Quartier abgezogenem Wein nimmt man ½ Pfund Canel, bricht solchen in kleine Stückgen, giebt ihn in eine Bouteille, und giesset den Wein drüber; weiter schneidet man Quitten klein, und presset etwa ¼ Quartier Saft aus, lässet solchen mit ½ Pfund Zucker läutern und giesset dieses, wenn es erkaltet, zu jenem; drauf lässet man es auf einem warmen Ofen 8 bis 14 Tage lang distilliren; Die Bouteille muß aber mit einer Blase, worin eine Stecknadel gestecket worden, versehen, und in Sand oder auf einen Stein gesetzt werden, sonst springet sie. Nachher verwahret man dieses Quitten-Elixir in der Bouteille, und nimmt davon, wenn der Magen verdorben oder schwach ist, einen Löffel voll. Quitten-Elixir.

Die Quitten-Kerne sind mit einem Schleime umgeben, den man im Wasser auflöset, und in verschiedenen Fällen, auch wol statt der Pomade in den Haaren gebraucht. Quitten-Kern Schleim.

Fünf-

Fünfter Abschnitt.

Von den übrigen zu dem Birn-Geschlecht zu rechnenden Bäumen.

§. 87.

Vormals kannte man nur die drey beschriebene ähnliche Sorten, jetzt aber kommen noch drey andre hinzu, welche annoch erwehnen muß.

Es lassen sich diese drey desto eher bemerken, da sie keine Abänderungen unter sich haben.

§. 88.

Die vierte von dem Ritter Linne unter das Birngeschlechte gerechnete Frucht ist dessen Pyrus coronaria foliis serrato angulosis.

Es ist dieses ein americanischer vom Clyton zuerst bemerkter, und nach demselben vom Gronovius in dessen Flora virginica nur zweifelhaft angeführter Baum, unter dem Namen Malus sylvestris floribus odoratis. Kalm ist der einzige, welcher so viel ich weiß, eine ausführliche Nachricht davon gegeben hat, im III. Theil seiner Reisen S. 136. Die Engländer heissen ihn The virginian Crabb-Tree, und unter diesem Namen erhält man den Baum aus England, obgleich alle wilde Apfel bey ihnen Crabtree heissen. *Duhamel* nennet ihn Pommier de Virginie à fleur odorante. Die Frucht ist klein, einem Apfel ähnlich, von saurem Geschmack, und nicht eßbar; blos verdienet der Baum wegen des angenehmen Geruchs der Blüte da, wo man eine Abwechselung von mehrern

rern Bäumen zu haben wünschet, gepflanzet zu werden. Das Laub hat viel ähnliches von unsern Apfeln, nur hat es an beyden Seiten ein paar tiefe Einschnitte, welche ihm einige Aehnlichkeit geben mit dem Laube von jungen frischen Weisdornen, welche groß und an beyden Seiten nur wenig eingeschnitten sind. Sein Wachsthum kömmt mit dem vom Apfelbaume gleich, nur bleibt er klein.

§. 89.

Die fünfte erst neulich von Ritter Linne entdeckte Sorte nennet er Pyrus baccata.

Diese macht einen schönen Baum, träget Blüte, wie ein gemeiner Apfelbaum, aber nur kleine Früchte in der Grösse unserer Heidel- oder Bickbeeren, welche zum Essen nicht taugen; Dahero diese Sorte hier nur erwehnt zu haben genug seyn kann.

Die sechste ist die Pyrus Polwilleriana I. B. H. T. 1. p. 59.

Ich bin zweifelhaft, ob der Ritter Linne diesen Baum irgendwo angeführt habe, und unter welchem Namen; wie denn desselben nur selten und unvollkommen Erwehnung geschiehet. Aus den Baumschulen der Cartheuser in Paris erhält man ihn unter dem Namen Lazeroles rouge: Ich habe ihn aus der Schweitz unter dem Namen von Lazerolen-Birn erhalten, in des *Knoop* Pomologia ist diese Frucht unter dem Namen der Mehl- oder Hornissen-Birn abgebildet. Hier ist die Beschreibung davon.

Die Wurzel habe nicht gesehen; weil er auf Weisdornen oder Birnstämmen gleich andern Birnen gepfropfet wird.

Der

Der Baum und das Holz gleichen dem Apfel-Holze; Er treibt wenige, kurze und zimlich starke Zweige. Die Borke ist braun, glatt, doch etwas wollicht an jungem Holze. Die Knospen sind röthlicht, und gleichen denen von den Mispeln.

Die Blätter sind groß, oval, tief, scharf, und unordentlich gezacket, acute serrata, oben wollicht, unten weiß; sie gleichen sehr dem Apfellaube, und kommen aus den Knospen doldenweise hervor.

Die Blüte, Inflorescentia: Die Blumen kommen aus denen schon im vorigen Jahre gebildeten Knospen, gleich den Birnen, Büschelweise an ästigen in Gabeln getheilten Stielen hervor, Flores Corymbosi; pedunculis dichotome ramosis.

Die Blütblätter, sitzen am Anfange der Stiele, und sind lang, dünne, Faden ähnlich, folia floralia longa, linearia, decidua.

Der Kelch, ist fünffach getheilet, wie an den Birnen, und wächset demnächst in eine Frucht aus. Perianthium monophyllum, concauo-patens, quinque dentatum, persistens.

Die Blume, bestehet aus fünf länglicht ovalen ausgehölten Blättern, welche zwischen den Einschnitten des Kelchs heraus wachsen, Petala quinque, subrotunda, concaua, incisuris calycis inserta.

Die Staubfäden, an der Zahl zwanzig, wachsen aus dem Kelche, sind kürzer als die Blumblätter, und übergebogen. Filamenta viginti, subulata, calyci inserta, corolla breuiora.

Die Staubkölbgen, sind länglicht, in die Höhe gerichtet, zweyfurchig, Antheræ oblongæ, erectæ, bisulcæ.

Die

Die Staubwege, gehen Faden ähnlich gerade aus, stehen in die Höhe in der Länge der Staubfäden an der Zahl vier bis fünf. Styli erecti, filiformes, longitudine staminum, quatuor vel quinque; stigmata simplicia.

Das Eygen, im Grunde des Kelches: Germen infra receptaculum.

Das Saamen-Behältnis, der Kelch wächset in einen länglicht-runden, fast eyförmigen Apfel aus, oben mit einem Auge, in der Mitte sind vier bis fünf membraneuse Fächer. *Pericarpium*, Pomum subrotundum, umbilicatum, carnosum, loculis membranaceis; quatuor vel quinquelóculare.

Die Saamen in jedem Fache zwey, wie an den Birnen. Semina in singulis loculis bina, oblonga, obtusa, basi acuminata, hinc convexa inde angulata.

Anmerk. Die Frucht hat die Gestalt einer Birn, auch eben so steinigtes Fleisch: Ist aber kleiner, mehr mehligt, und von gelblichem Fleische, der Geschmack ist zwar süß aber unschmackhaft, fadde.

Die grossen Büschel; die ästigen Stiele; und die Blütblätter unterscheiden sie von den gemeinen Birnen; noch mehr aber die Blätter und das Wachsthum des Holzes, welches mehr einem Apfelbaum ähnlich kommt. Wenn der Baum blühet, sollte man ihn für einen Sorbus oder Cratægus halten.

Man kann den Gärtnern, welche diesen Baum nicht kennen, aufgeben zu rathen, zu welchem Geschlecht er gehöre. So lange sie keine Früchte sehen, werden sie auf einen Apfelbaum rathen, und wenn sie die Blumen sehen, gar ungewiß werden.

Ich habe in den Blumen und Früchten oft nur vier Staubwege und Fächer gefunden; Da aber die

mehr-

mehrsten, wie die Birnen überhaupt, deren fünfe haben, so sehe jenes nur als was zufälliges an.

Unterdessen sind die angeführten Merkmahle hinreichend genug, um diesen Baum als eine besondere Sorte, Speciem, vom Pyro zu betrachten, und ich werde ihn so lange, bis eine andere Benennung angenommen ist, Pyrus irregularis nennen.

Ich habe von dieser Birn hochstämmige Bäume gezogen, die aber nicht tragen; es scheinet also, daß sie sich besser zu Zwergbäumen schicke. Sie verdienet mehr der Seltenheit als des Nutzens wegen einen Platz.

Dritte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Vom Steinobste überhaupt.

§. 91.

Unter Steinobst (§. 5) verstehen wir weiche fleischichte, in der Mitte nur einen harten Kern enthaltende Baumfrüchte.

Da die Kerne oder der eigentliche Saamen von diesem Steinobste mit einer gar harten steinähnlichen Schale umgeben zu seyn pflegen, so nennen wir diese Steine, und die solche enthaltende Früchte, Drupæ, Steinobst. Fruits à noyeau.

§. 92.

Zum Steinobst rechne folgende Geschlechter und Sorten.

1) Kirschen. §. 93.
2) Der Mahaleb oder Steinweichsel. §. 113.
3) Pflaumen. §. 114.
4) Schlehen und Kriechen. §. 126.
5) Apricosen. §. 127.
6) Kirschlorbeeren. §. 140.
7) Vogelkirschen. §. 140.
8) Pfirschen. §. 141.
9) Glatte Pfirschen oder Brugnons. §. 159.
10) Mandeln. §. 160.
11) Cornelkirschen und cornus herbacea. §. 166.
12) Oliven. §. 170.
13) Taxus. §. 174.

Die ersten sieben Sorten machten die alten Botanici fast zu so viel Geschlechtern, und legten einem jeden einen besondern Namen bey; Der Ritter Linne hat aber angemerket, daß gar kein Unterscheidungszeichen um dieselben zu trennen, übrig bleibe, und hat also alle sieben unter dem einzigen Geschlechts-Namen Prunus nunmehro zusammen gezogen: Ich behalte unterdessen die einmal angenommenen deutschen Geschlechts-Namen um so eher bey, da bey einigen vornemlich bey Kirschen, Pflaumen und Pfirschen Unterabtheilungen zu machen nöthig ist.

Zweyter Abschnitt.
Von Kirschen.

§. 93.

So leicht ein jeder eine Kirsche und einen Kirschenbaum von einem Pflaumen- oder Apricosenbaume unterscheidet, so schwer hält es, die eigentliche Note, woran man sie erkennet, zu bestimmen.

Der aufmerksame Ritter Linne hat seine Zuflucht zu den Blättern nehmen müssen, und zu deren Lage in den Knospen, ehe sie mahl heraus brechen; und diese sind an den Kirschen aus der Mitte zusammen gebogen, conduplicata, an den Pflaumen aber aufgerollet, convoluta, und mehr länglicht; an den Apricosen hingegen fallen sie ins Herzförmige.

Die eben zuerst benannten sieben Sorten von Früchten kommen darin überein, daß sie eine weiche saftige Frucht und in der Mitte einen harten etwas platt-

gedruckten,

gedruckten, oben ganz spitzen und unten spitz zugehenden, an beyden Seiten nach der forderſten Kante ausgefurchten Kern haben; und daſelbſt hat die Frucht auſſen eine oft mehr, oft weniger merkliche Naht, Sulcum.

An den Kirſchen, Pflaumen und Apricoſen ſitzen die Früchte an einzelnen Stielen; an den Padis aber ſitzen an einem gemeinſchaftlichen Stiele, Racemo, mehrere Früchte mit kurzen Stielen, welche nur wenig Fleiſch haben, daher eigentlich zur Speiſe nicht zu gebrauchen ſind.

Die Kirſchen haben einen langen dünnen Stiel, und obgleich einige darunter ſind, welche man kurzſtielicht nennet, ſo bleibt der Stiel doch länger, als die Frucht, die äuſſre Schelfe der Frucht iſt allemal glatt und glänzend ohne Staub.

Die Pflaumen haben durchgehends einen kurzen Stiel, und die Frucht iſt mit einem feinen Staube gleichſam gepudert.

Die Apricoſen haben gar keine Stiele, Fructus ſeſſilis; und die Haut iſt etwas rauh wie Leder anzufaſſen, ohne daß ſie mit einer ſichtbaren Wolle bedekket wären.

§. 94.

Nach dem Ritter Linne giebt es vier Hauptſorten von Kirſchen, nemlich 1) unſere gemeine Garten-Kirſche, Prunus Ceraſus. 2) Eine wilde Vogel-Kirſche, Prunus avium. 3) Die Steinweichſel oder Tintebeer. Prunus mahaleb. 4) Die Canadenſiſche Kirſche. Prunus canadenſis. Ich wäre aber geneigt, unter unſern Garten-Kirſchen mehrere Hauptarten anzunehmen.

Wir können billig alsdenn sagen, daß mehrere Hauptarten sind, wenn jede durch Kerne jedesmahl fortgepflanzet wird, und nie in eine andre ausartet, wenn auch gleich von jeder mehrere Spielarten und Abweichungen erfolgen können: Denn, wie der Ritter Linne sich in Flore Lapp. p. 155. selber ausdrucket: Quando natura genera distincta esse dictat, valet magis in his minima nota distinctionis, quam in aliis sæpe generibus maxime sensibilis. Wenn eine Varietät vor der andern nutzbar ist, so haben wir mehr Ursache, der Natur zu folgen und uns solche besonders zu bemerken, wenn wir auch nur das geringste Kennzeichen haben, als uns um andre durch handgreifliche Kennzeichen unterschiedene, aber keinen Nutzen habende Geschlechter zu bekümmern. Dieserwegen trennet der Ritter Linne die wilde Tulpe, Tulipa sylvestris von der Garten-Tulpe, Tulipa gesneriana; Den rundblättrigen Judasbaum von dem herzförmigen Cercis siliquastrum und canadensis. Nun finde ich z. E. den Unterscheid zwischen den weissen und schwarzen Kirschen weit merklicher als jenen; jede pflanzt sich fort und bringt eine Menge Spielarten hervor; nie aber wird man finden, daß der Saamen von einer Sorte in eine andre ausarte.

Die eigentliche gemeinste Sorte, welche der Ritter zur Stammmutter aller übrigen annimmt, und welche man hin und wieder in Hölzern findet, ist die gemeine Twieselbeere, vom gemeinen Manne nach der Niedersächsischen Mundart auch wol Karsebeere, auf französisch Le Merisier genannt, Cerasus acriana, L. The black cherry, or Mazzard engl. Eine kleine länglichte herzförmige Frucht von mehrentheils schwarzer oder dunkelrother Farbe und Safte,

te, wenigem Fleische, sehr süssem Geschmacke, grossem länglichten eyrunden Steine, und langem Stiele. Der Baum wächset gerade in die Höhe, macht einen geraden schönen Stamm und treibt gerade, und starke Zweige. Das Laub ist länglicht, und zusammen gebogen.

Die zwote Hauptsorte, hat eine kugelrunde, fast schwarze Frucht; mit dunkel rothem, sauren Safte, dicker Schelfe, herben, wenigen Fleische, runden etwas plattgedruckten Kerne, und kurzen Stiele. Der Baum bleibt klein, treibt nicht in die Höhe, sondern kleine schwanke hangende Reiser; Das Laub ist mehr rund und platt, auch dunkler; Die Borke ist schwärzlicht und nicht so platt: Cerasus austera L. Cerasus acidissima sanguineo succo. C. B. auf deutsch schwarze saure Kirschen genannt.

Beyde unterscheiden sich so weit unter einander, daß die Stämme nicht mahl Art haben, wenn ein Auge von der einen Sorte auf einen Stamm von der andern gesetzt wird.

Die dritte Hauptsorte, welche gleichsam das Mittel von jenen beyden ist, hat runde, etwas plattgedruckte, grosse Früchte mit rother Schelfe, weissem süßlichen Safte, und kurzem dicken Stiele. Das Laub ist grösser, heller, breiter, die jungen Reiser mehr weiß, und das Wachsthum ist nicht voll so sperhaft wie von jenen.

Diese nennen wir, weil die Frucht halb klar und fast durchsichtig ist, Glaskirschen. Cerasus Juliana L. Cerasus carne tenera & aquosa. C. B.

Die vierte Hauptsorte, welche aber eigentlich zu der ersten gehöret, kommt mit derselben im Wachsthum und an Gestalt der Früchte überein, nur daß die

Kirsche weiß ist, und ganz klaren Saft hat. Diese nennen wir weisse Twieselbeeren. Diese trifft man eigentlich in den Hölzern nicht wild an, sondern die Twieselbeeren sind entweder schwarz oder doch dunkel roth.

Die fünfte Art wilder Kirschen Prunus avium L. Cerasus major seu sylvestris, fructu subdulci, nigro colore inficiente B. P. soll sich vornemlich dadurch unterscheiden, daß die untere Seite des Laubes rauh ist. Ich bin aber noch zweifelhaft, ob es nicht mit der ersten wilden Kirsche einerley ist.

Die Canadensische Kirsche wächset niedrig und Buschweise, hat nur eine bittre Frucht. Miller nennet sie, Cerasus foliis lanceolatis, glabris, integerrimis, subtus caesiis, ramis patulis. Duhamel aber, Rayouminer, Nega, oder Minel. Sie schikket sich gut zu Einfassungen, nicht aber zum Essen, hat übrigens viel ähnliches mit unsern wilden Kirschen.

Von den Steinweichseln wird in dem folgenden Abschnitte gehandelt.

§. 95.

Ich lasse nun dahin gestellet seyn, ob jene erste vier Hauptsorten alle ursprünglich sind, oder von einer herkommen; wenn ich aber gegenn-ärtig Kerne aussäe, so bringt jede die nemliche Art wieder hervor, und artet nie in die andre aus: Alle Spielarten, welche wir in den Gärten bauen, oder noch aus Kernen ziehen, lassen sich zu einer von diesen Sorten rechnen.

Alle Garten-Kirschen, deren ich an die sechzig Abänderungen bey mir zähle, werden derowegen von mir in vier Haufen getheilet.

1) Schwar-

1) Schwarze süsse Kirschen. §. 96.
2) Weisse süsse Kirschen. §. 97.
3) Schwarze saure Kirschen. §. 98.
4) Helle Glaskirschen. §. 99.

§. 96.

1) Von den schwarzen süssen Kirschen haben wir zweyerley Abänderungen.

Sie sind zum Theil saftig, weich und mehr rund; haben auch einen runden Stein; so nennen wir sie schlecht weg **schwarze Kirschen**, oder **Weichseln**, **Kastebeer**; auf holländisch Kriecken, auf französisch Guignes.

Oder sie sind lang, herzförmig, und haben einen langen Stein, auch härteres Fleisch, so nennen wir sie **schwarze Herzkirschen**. des Cerises d'Espagne, ou Coeurets noirs.

§. 97.

2) Die weissen Kirschen kann man eben wie jene in zwo Unterabtheilungen theilen.

Die runden weissen, heissen schlecht weg **weisse Kirschen**. Des cerises blanches.

Die langen Herzförmigen nennen wir auch **weisse Herzkirschen**. Des Coeurets blancs, oder wenn sie bunt sind, des Bigarreaux. Einen Herzkirschenbaum nennet **Dühamel** Bigarreautier.

Merkwürdig ist, daß es keine weisse saure Kirschen giebt, da wir sowol schwarze als rothe oder braune von beyderley Geschmack haben.

§. 98.

3) Zum dritten Haufen rechnen wir ebenfalls zweyerley Kirschen.

1) Recht saure, schwarze beym Tragus **Emmerling**, **Bloderkirschen** genannt. Wenn solche groß schwarz, und saftig sind, nennet man sie **Morellen, Amarellen.** Holländisch Moerellen.

2) Säuerlich süsse Kirschen, des aigredoux. Diese sind mit die angenehmsten von Geschmack. Des Griottes auf französisch; Die Holländer nennen diese und alle weiche Kirschen, Kerssen.

§. 99.

4) Von den Glaskirschen giebt es keine Abänderungen; Die Franzosen nennen sie Cerises à courte queuë. Guindoliers.

Die vorerwehnten säuerlich süssen sind gleichsam das Mittel zwischen den sauren Morellen, und den Glaskirschen. Ich vermeine auf diese Weise, die unterschiedene Veränderungen aus einander gesetzt, und die Namen deutlich gemacht zu haben; da sonst öfters solche verwechselt und ein vor dem andern gesetzt werden. **Quintinye** bemerket, daß man in Poitou Guignes nenne, was in Paris Cerises, Cerise, was Merise; und Guindoux, was Griottes heisse; und eben so gehet es in Deutschland.

Es beruhet nun darauf, ob man an dem Laube, Knospen, Blumen, oder Holze noch Kennzeichen entdecken kann, um jede Sorte genauer zu bestimmen.

§. 100.

Alle Kirschen kommen der Form nach überein, daß sie eine runde glatte Kugel vorstellen mit einer zu Zeiten kaum merklichen Nath.

Die Haut ist glatt, glänzend, und nicht so gepudert, wie bey den Zwetschen.

An

An der einzigen Brusselsche Bruyne ist die Nath merklich, und man kennet diese daran.

An den Herzkirschen gehet die Frucht spitz zu. Fructus turbinatus & quasi quadrangulus.

An den Glaskirschen ist die Frucht etwas platt gedruckt.

Gereifelte Kirschen, wie bey den Apfeln (§. 63) haben wir nicht.

§. 101.

Die grössesten Kirschen hält man für die besten.

Sonderlich wenn sie einen kleinen Stein haben.

Die grösseste Kirsche ist die Holländische Groote Princes; welche aber doch im Durchschnitte noch keinen Zoll hält. Die gemeinen wilden haben ohngefehr vier bis fünf Linien im Durchschnitte, und wenn sie dieser Maasse nahe kommen, nennet man sie klein.

§. 102.

Die Farbe bey den Kirschen ist weiß, bunt, roth, braun, hellroth, schwarz-braun.

Weiß nennen wir, wenn sie zwischen Schwefel und Citronen gelb ins Weisse spielen; denn weiß ist sonst keine Kirsche.

Mir ist nur eine einzige weisse Kirsche, welche gar nichts rothes hat bekannt; solche nennet man auf Deutsch die Wachskirsche, weil sie die Farbe vom gelben Wachs hat.

Die mehrsten weissen Kirschen haben an einer Seite roth untermenget, so nennen wir sie bunt.

Die hellrothen Kirschen, sonderlich die Glaskirschen haben über und über einerley Farbe, auser die Muscatkirsche, Le Muscat rouge, ist oben an der

Spitze weislicht, als wenn die rothe Farbe verblichen wäre.

Theils rothe Kirschen werden mit der Zeit schwarz; alsden nennen wir sie, ehe sie die völlige Schwärze erhalten, braun. So wird unsere gemeine Maykirsche, wenn sie recht reif ist, braun. Die Holländer haben die Brusselsche bruyne. Die Farbe hat auf den Geschmack keinen Einfluß.

§. 103.

Der Stiel ist, wie schon erwehnt worden, bey den mehrsten Kirschen lang (§. 93) er behält die grüne Farbe, und ist gemeiniglich etwas gebogen.

Die Glaskirschen haben die kürzesten; Die sauren etwas längere; und die Twieselbeeren die längsten Stiele.

Wenn die Kirschen voll sitzen, und freudig wachsen, sind oft vier oder fünf Kirschen an einem gemeinschaftlichen Stiele dolkenweise zusammen gewachsen.

§. 104.

Das Fleisch bestehet bey den mehrsten Kirschen aus Safte.

Eine Kirsche ist nächst dem Weine die saftigste Frucht von allem Obste, die Herzkirschen haben etwas mehr Bestandtheile, und die Groote Princes hat lauter vest Fleisch, welches man schneiden kann, ohn daß merklicher Saft heraus lauft.

§. 105.

Bey dem Safte ist theils dessen Farbe, theils der Geschmack zu beobachten.

Die

Die Farbe ist bey den mehrsten weiß, oder fällt ins röthliche; Bey den schwarzen sauren ist er dunkelroth und färbet stark, (§. 94) dem Geschmack nach ist der Saft süß, oder sauer, oder säuerlich süß.

§. 106.

Einen merklichen Geruch haben die Kirschen überall nicht.

Man kennet auch keine müskirte Kirschen. Wir haben zwar die rothe und schwarze Muskatkirsche, sie haben aber nichts parfümirtes.

§. 107.

Die Güte der Kirschen bestimmet der Saft.

Der Saft muß etwas haben, welches unsere Zunge auf eine angenehme Art reitzet.

Eine süsse, aber unschmackhafte (fadde) Kirsche finden wir daher schlecht, und wenn der Saft so sauer ist, daß er den Mund zusammen zieht, ist er uns unangenehm.

Hat hingegen eine süsse Kirsche etwas weinhaftes, welches den Geschmack erhebet; oder das Saure ist durch eine eingemischte Süßigkeit gedämpfet, so finden wir einen Wohlschmack daran. Daher werden die mehrsten den weinsäuerlich süssen Kirschen den Vorzug einräumen. Z. E. Le Muscat rouge, Le Muscat noir, Pragsche Muscadel, Brusselsche bruyne, Amarant Kirsch, La Cerise royale. Es ist nur Schade, daß die erstern Arten selten und wenig Früchte zu bringen pflegen.

§. 108.

Die Zeit der Reife von allen Kirschen fällt bey uns von der Mitte des Junius bis Ende des Julius. Die

Die frühe Maykirsche, La cerise precoce, ist die erste, und wenn sie an einer warmen Mauer gezogen wird, kann man sie schon zu Anfang des Junius essen.

Die doppelte Maykirsche, die Duk-Cherry folgen. Eine Varietät davon ist die holländische Folyer, welche deswegen so genannt wird, weil die Früchte davon nicht zugleich reif werden, sondern sich einander folgen. Die schwarze Herzkirsche macht den Beschluß, und die groote Princes ist die allerletzte.

Um Kirschen lange zu haben, hilft man sich, wenn man einige Bäume schattigt und gegen Norden setzt; man muß aber dazu wohltragende Arten nehmen, z. E. die Holländische Krieck van den Broek, die Morellen.

§. 109.

Um gute Früchte zu haben, kann man solche auf wilde Stämme oculiren und absäugen; oder man zieht gute Stämme aus Kernen; oder man lässet sich die beliebigen Arten aus Baumschulen kommen.

Beym Oculiren hat man zu achten, daß süsse Kirschen auf süsse, und saure auf saure Stämme oculirt werden, sonst wachsen sie nicht so gut.

Bey den Kirschen kann man am leichtesten neue gute Spielarten aus Kernen, sonderlich von den weissen Kirschen, ziehen. Dergleichen Stämme wachsen geschwind, tragen bald; Ihre Früchte sind zwar gemeiniglich etwas kleiner, als die von den Hauptsorten, aber eben so schmackhaft, und häufiger. Aus den Kernen von schwarzen Kirschen wachsen gemeiniglich nur Twieselbeeren.

Kir-

Kirschen lassen sich nicht gut pfropfen, es wird dazu eine geschickte Hand erfordert, durch Absäugen geschiehet die sicherste Vermehrung.

In Frankreich und England wird wenig aus Kirschen gemacht; man hat dort nur wenig Arten. Die besten Sorten erhält man in Holland, und in den deutschen Baumschulen.

Kirschen lassen sich in Treibkasten nicht gut treiben, ausser der frühen May- und andern sauren Kirschen. Sie gerathen am besten in freyer Luft.

Stark beschneiden darf man sie nicht, und dennoch müssen die Bäume, sonderlich von den weissen Kirschen öfter gestutzet werden, sonst treiben sie zu sehr in die Höhe, und man kann die Früchte nicht abbrechen.

Kirschen an einem Spalier gegen Mittag pflegen nicht viel zu tragen; Man bekleidet hingegen die Wände gegen Abend und Mitternacht damit; da denn die Früchte viel später, und von den Morellen oft im October erst reif werden, aber auch von schlechtem Geschmack sind.

§. 110.

Als besondere Spiele der Natur sind noch zu bemerken.

1) Die Kirsche mit gefüllter Blume.
2) Die Bouquetkirsche.
3) Die stersblühende Kirsche.
4) Die Zwergkirsche.

1) Von der doppelten Kirsche sind verschiedene Arten, als eine gefüllte Twieselbeere: Le Merisier à fleur double: Diese hat schöne grosse Blumen wie kleine weisse Rosen, welche aber gänzlich unfruchtbar

bar sind, und in der Mitte statt des Staubweges zwey kleine Blättgen, folia stipulacea haben, also niemalen ansetzen.

Man hat weiter eine saure Kirsche mit gefüllter Blume; Le Cerisier à fleur double, an welcher die Blumen kleiner und weniger gefüllt sind, also noch zu Zeiten reife Früchte bringen.

Ausserdem will man noch eine dritte Art haben, die gut tragen soll.

2) Die Bouquetkirsche, La Cerise à bouquet ou à brochets; Cerasus racemosa vno pediculo plura. B. Zeiget eine andere Art, von gefüllten Blumen. Denn an statt, daß sonst in jeder Blume nur ein Staubweg ist, sind hier verschiedene, deren jeder ein besonders Eygen befruchtet, und von denen zu Zeiten zwey, drey bis fünf an dem nemlichen Stiele zur Reife kommen.

3) Die stetsblühende Kirsche gehöret mit unter die gefüllten; Denn der Blumen-Knospen, statt blosse Blumen zu bringen, wächst in ein zartes herunterhangendes Reis aus, an welchem die Blumen eine nach dem andern bey jedem Knospen einzeln hervor kommen und blühen, auch so noch einander reif werden, so daß der Baum bis im Herbst blühet und Frucht bringet. Die Franzosen heissen diese, La Cerise à grappes. Cerasus semper florens.

4) Die Zwergkirsche, Cerasus pumila *Linn.* bringet schlechte kleine Früchte; gehöret also nicht hieher, giebt sonst in Plantagen einen artigen Baum.

Ich finde auch eine Kirsche ohne Steine, Cerasus sine osiculis im **Tournefort** angeführt, kenne sie aber nicht.

§. III.

§. III.

Die Kirschen werden nach ihrer Art genutzet.

Die weissen Kirschen auch die weichfleischichten schwarzen kann man fast nicht anders, als roh zu essen nutzen.

Die Glaskirschen schicken sich vorzüglich zum einmachen mit Zucker, wozu man auch die Morellen gebraucht. Letztere gebraucht man zum Einmachen mit Eßig, wozu sich aber die rechten sauren besser schikken. Diese werden auch, so wie die schwarzen Herzkirschen im Ofen getrocknet.

Von den schwarzen sauren Kirschen macht man Kirschenwein, und es wird ein sehr gesundes und in vielen Krankheiten anzuwendendes Wasser davon übergezogen.

Eine gute Art, die Kirschen einzumachen, ist folgende: Man schüttet in ein klein recht dicht gemachtes Fäßgen von den besten Morellen mit kurzabgeschnittenen Stielen schichtweise, und allemahl darzwischen feinen pulverisirten Zucker. Damit die Zwischenräume angefüllet werden, muß man das Faß im Einfüllen öfters rütteln. Auf ein Faß von 6. bis 7. Quartier rechnet man 4. Pfund Zucker, auch in kleine Stücke gebrochenen Kanel und Gewürznelken, von jedem 1. Quentin. Wenn das Faß voll, läßet man es vierzehn Tage lang offen liegen. Faßkirschen einzumachen.

Nach ein paar Tagen gerathen die Kirschen in heftige Gährung, das Faß muß alsdenn täglich einige mahl gerühret werden; Nach vierzehn Tagen wird das Faß zugespündet. Dergleichen Kirschen schmekken fast, als wären sie mit Brandtewein eingemacht. Es ist also besser, daß man den Zucker vorher läutert,

und

und so übergiebt; Da man denn das Faß gleich zuspunden und vest verpichen soll, damit es keine Luft erhalte. Man kehret es sodann alle Tage einmahl das unterste zu oberst; und füllet, wenn ein Faß angebrochen worden, die Kirschen lieber in mehrere Gläser.

Kirschen zum Braten auf andre Art.

Nehmet schwarze reife Kirschen; entlediget solche von Stielen und Steinen; drucket sie durch ein Haaren Tuch: Hebet den herauskommenden Saft eine Nacht im Keller in einer Bouteille auf.

Des andern Tages nehmet schöne reife schwarze Kirschen, schneidet die Stiele kurz ab, daß man sie dran eben anfassen kann; wieget zu 1 Pfund Kirschen 2 Pfund Zucker ab; lasset diesen mit ein Drittel von jenem Safte und zwey Drittel Eßig gelinde unter beständigem Abschäumen kochen, und darauf in einem irdenen Gefäß erkalten; füllet inzwischen die Kirschen in Gläser mit etwas darzwischen gestreueten Gewürznägelein; Giesset den kalten Zucker überher, und bindet die Gläser mit Blasen vest zu.

Eßigkirschen.

Packet in ein Glas schichtweise erst geriebenen Zukker, und alsdenn schwarze saure reife Kirschen ohne Stiele, bis das Glas voll ist. Giesset starken gekochten und erkalteten Eßig überher; Bindet das Glas nur mit Papier zu, stecket mit einer Nadel hin und wieder Löcher durch; Lasset das Glas eine Zeitlang an der Sonne stehen, und verwahret es hernach an einem trocknen Orte.

Man isset alle bisher beschriebene Kirschen zum Braten.

Mit Zucker werden die Kirschen auf mancherley Art eingemacht; Folgende scheint mir aber eine der bequemsten zu seyn.

Neh-

Nehmet zu 1 Pfund schwarze Kirschen so viel geriebenen feinen Zucker; zu rothen aber etwas weniger; Packet die Kirschen mit dem Zucker schichtweise in eine Pfanne, so daß die unterste und oberste Schicht von Zucker sey; Presset andre Kirschen durch, giesset von dem Safte so viel über jene, bis sie bedeckt sind; Lasset sie einmahl aufsieden, und darauf die Nacht mit einem übergedeckten Tuche so stehen, des andern Tages aber wieder kochen, bis die Kirschen klar sind. Sollte der Saft sodann noch nicht dick genug seyn, werden die Kirschen vorher heraus genommen und in Gläser gethan; Der Saft aber wird besonders zu seiner Dicke gekocht, und kalt drüber gegeben. Kirschen mit Zukker einzumachen.

Glaskirschen oder Amarellen trocknet man also. Thut die Kerne heraus; läutert zu fünf viertel Pfund Kirschen ohngefehr 1 Pfund Zucker, wenn er anfänget zu kochen, schüttet die Kirschen hinein; lasset sie ein paar mahl aufkochen; giesset den Zucker ab, lasset ihn auf die Hälfte einkochen, schüttet die Kirschen wieder hinein, und lasset sie bis den andern Morgen darin stehen bey einem warmen Ofen. Sezet sie den folgenden Tag wiederum aufs Feuer, und wenn der Zucker kochen will, so nehmet sie ab, giesset den Zucker durch einen Durchschlag davon, und lasset sie auf mit Zucker bestreutem Papiere beym Ofen trocknen. Will man den Kirschen ein bessers Ansehen geben, so lässet man eine ganze Kirsche am Stiele, und stecket an diesen noch fünf andre geöfnete und von den Steinen gereinigte Kirschen. Trockene eingemachte Kirschen.

Die Französische Cerise de Montmorenci kann man auch ohne Zucker am Ofen trocknen, und als eine Konfitüre aufsetzen. Trockne Kirschen ohne Zucker.

Kirschen-Saft. Am nützlichsten ist, wenn man die sauren Kirschen zu einem dicken Saft einkocht; Man setzt die Kirschen, nachdem die Stiele abgerupfet worden, in einem Kessel aufs Feuer, so zerkochen sie; man rühret sie, damit sie nicht anbrennen, fleißig mit einem Holze um, bis sie allerseits zerplatzet sind, und von den Steinen los gehen, alsdenn reibet man sie durch einen Durchschlag, daß die Steine zurück bleiben, und kochet den Saft unter stetem Umrühren ohne zugethanes Wasser oder Zucker so lange, bis er zu einem dikken Rob oder Brey wird, und erkaltet sich schneiden lässet; darauf füllet man ihn in einen steinernen Topf, und verwahret ihn in einem trocknen Zimmer, so erhält er sich mehrere Jahre. Sollte er oben schimlicht werden wollen, so setzet man den ganzen Topf etwas in einen Backofen, nachdem das Brot herausgenommen worden, so wird er wieder gut. Man kann von diesem Rob zu Saucen, und in Torten gebrauchen, auch Kirschwein davon machen; Da man denn aber auch klein gestossene Steine dazu nehmen muß.

Kirschwein. Den Kirschwein macht man ohngefehr auf die Weise wie beym Schleenwein oben S. 126. gezeiget worden; es muß aber etwas Zucker dazu, welcher vorher geläutert worden. Der Kirschwein verträget auch etwas Zimmet, so hält er sich besser.

Kirschen-Extract. Man bereitet auch folgender Maassen einen Kirschen-Extract, woraus man allemahl Kirschwein machen kann. Lasset von den schwarzen sauren Kirschen mit samt den Kernen recht klein stossen; presset sie durch, und lasset den Saft nochmahl, damit er recht klar werde, durch ein Hartuch laufen: Thut sodann ohngefehr zu ein Quartier Saft ein Pfund fein gestossenen weissen Zucker, rühret ihn so lang bis er zer-

zergangen ist; und füllet den Saft in Bouteillen. Diese müssen recht rein und trocken seyn: Man giebt in jede ein paar Stück Negelken und ein klein Stück Zimmet, pfropfet sie recht zu, verpichet sie, und setzt sie in Sand in den Keller.

Kirschbrandtewein.

Man stösset eine Parthey von den besten schwarzen sauren Kirschen mit den Kernen, giebt solche in ein Glas, giesset Franzbrandtewein überher: lässet es einige Tage stehen, rüttelt es aber fleißig um. Wenn der Brandtewein alle Kraft aus den Kirschen gezogen hat, wird er abgegossen, und die Kirschen ausgedruckt; alsdenn giesset man den Brandtewein über frisch gestossene Kirschen, und verfähret wie vorhin: Endlich nimmt man auserlesene frisch abgeflückte Kirschen, schneidet die Stiele kurz ab; thut sie in eine Flasche, giesset jenen Brandtewein drüber; schüttet nach Belieben geläuterten Zucker hinzu, und verwahrt es zum Gebrauch.

Kirsch-Rataffa.

Auf eine kürzere Art giebt man die gestossenen Kirschen in einen steinern Topf mit Zucker und ein wenig Zimmet; giesset Franzbrandtewein drüber, lässet es acht Tage an einem kühlen Orte stehen. Reibet alsdenn alles durch ein Haaren-Tuch, und verwahret den klaren Saft in wohlvermachten Bouteillen. Er hält sich Jahr und Tag, und wird unter Wein gemischet.

§. 112.

So angenehm der Geschmack der Kirschen ist, so sehr ist zu bedauren, daß sie so bald paßiren, und daß man kein Mittel weiß, sie zu erhalten.

So wie eine Kirsche reif ist, muß sie gepflücket und gegessen werden; sie faulen sonst gleich, vornemlich in regnitem Wetter. Zudem ist es eine angeneh-

me Speise für die Vögel; Gegen welche man sie, da in der Jahrszeit noch kein Korn reif ist, kaum vertheidigen kann.

Dritter Abschnitt.

Von den Steinweichseln, und Prunus avium.

§. 113.

Den Kirschen kommt am nächsten der Steinweichsel Baum; Prunus Mahaleb. (§. 92) The Rock, or Perfum'd Cherry auf engl.

Es kann aber derselbe nicht zum Essen genutzet werden; ich erwehne ihn blos um keinen zu diesem Geschlechte gehörenden Baum vorbey gehen zu lassen. Es werden davon die Kerne gebraucht, welche einen gar angenehmen Geruch geben. Die Franzosen nennen ihn Le Bois de St. Lucie, weil er ein schönes gelbes Holz giebt. Er unterscheidet sich von den Kirschen dadurch, daß er seine Blumen und Früchte Büschelweise bringet, floribus corymbosis.

Vierter Abschnitt.

Von den Pflaumen.

§. 114.

Wir haben verschiedene Arten von Pflaumen, (§. 92) welche sowol nach dem Geschmacke als nach der Form, der Farbe und dem Wachsthum unter-

unterschieden sind, dennoch von einer Stammart hergekommen zu seyn scheinen.

Man hält den wilden Pflaumenbaum, welche wir Hundspflaumen, Pruna cerea minora præcocia I. B. H. 1. 189. gelbe Spillinge, zu nennen pflegen, für die Stammutter. Er hat Stacheln, und trägt kleine, runde, gelbe oder röthliche, mehligte, unschmackhafte, Früchte. Ich bin aber noch zweifelhaft, ob man nicht unsere gemeine Zwetschen Prunus damascena fructu oblongo dulci atro coeruleo auch billig als eine ursprüngliche Stammart ansehen müsse. Denn die Steine von diesen gesäet, bringen nichts als ähnliche Zwetschen, und haben auch Stacheln, also ein wildes Ansehen; aus den Kernen von jenen werden aber nie Zwetschen oder ähnliche Arten wachsen: wenn die Zwetschen cultivirt und oculirt werden, verlieren sie die Stacheln, erhalten ein zahmes Ansehen, und die Früchte werden grösser. Vielleicht ist von diesen Zwetschen die Stammart, die oben S. 133. erwehnte Krecken, welche die Pflaumen mit den Schwarzdornen verbindet (§. 126)

§. 115.

Die Franzosen machen einen andern Unterscheid, und nennen Prunes solche, bey denen das Fleisch nicht von den Kernen losgehet; Mirabelles hingegen, in welchen der lose Kern keinen Zusammenhang mit dem Fleische hat.

Es scheint aber dieser Unterscheid nicht in der Natur gegründet, und nicht von Bestande zu seyn; Wir haben auch verschiedene Arten von Prunes und Mirabelles die sich gar zu ähnlich sind. Z. E. La prune verte und La Mirabelle verte.

§. 116.

Einen andern Unterscheid giebt die äusserliche Form, da einige Kugelrund, andre aber länglicht sind.

Auch dieser Unterscheid allein dürfte nicht hinreichend seyn, um eine besondere Art zu bestimmen, indem wir ähnliche Pflaumen haben, welche nur Spielarten zu seyn scheinen, an welchen die Früchte theils rund, theils länglicht sind, z. E. die verschiedene Arten von Damas.

§. 117.

Ein drittes Merkmahl giebt die Farbe.

Denn die mehrsten Pflaumen sind entweder dunkelviolet, oder sie spielen aus dem gelblichen ins röthliche; nur wenige, welche Spielarten von letztern zu seyn scheinen, fallen ins weisliche oder grüne.

Alle Pflaumen sind mit einem blauen, bläulichen, oder weissen Staube bedecket.

§. 118.

Im Stiele, Fleische, Safte, Geschmack, Geruche kommen sie sich unter einander mehr ähnlich.

Der Stiel ist an allen dünne und kurz. Das Fleisch ist bey einer Art etwas fester, saftiger, oder mehlichter, als bey andern, allemahl aber gelblicht von Farbe.

Der Saft hat allemahl die nemliche Farbe, nur daß er zu Zeiten süsser ist. Der Kern richtet sich nach der Form der Frucht, und ist in den Zwetschen lang; in andern Pflaumen mehr oval; allemahl aber platt gedruckt. Einen Geruch hat keine Pflaume. Zu einer guten Pflaume erfordert man ein saftiges, zartes,

tes, feines, leicht schmelzendes Fleisch, und einen süssen, dabey parfümirten Saft, von angenehmen Geschmacke: wenn das Fleisch hingegen mehlicht, trocken und unschmackhaft ist, taugen sie nichts.

§. 119.

Die Zeit der Reife ist vom Julius an bis im September.

Einige Sorten kommen früher als die andern. La prune precoce ist die allererste. Die frühesten sind am mehrsten geachtet, weil sie eine Lücke ausfüllen, wenn die Kirschen aufhören, und ehe Pfirschen ankommen; die übrigen Pflaumen würden mehr geachtet werden, wenn nicht die zugleich reif werdende Apricosen und Pfirschen sie verdrengeten. Sie sind uns also vornemlich angenehm, wenn Pfirschen fehlen, und es ist nur Schade, wenn die Pfirschen vom Froste Schaden nehmen, daß die Pflaumen auch selten anzusetzen pflegen.

§. 120.

Die besten Pflaumen erhält man aus Frankreich, man kann sie auch durch oculiren fortpflanzen.

Pflaumen lassen sich eher als anderes Steinobst durch Pfropfen vermehren, wenn der Spalt nur nicht ins Mark gemacht wird.

Zwetschen kann man gut aus Kernen und Ausschöslingen vermehren; Die gepfropfeten aber haben bessere und grössere Früchte. Alle Pflaumenbäume lassen sich leichter, als ander Obst ziehen, weil sie nicht so sehr ins Holz treiben. Sie wollen aber nicht stark beschnitten seyn, und tragen auch am alten Holze. Daher schicken sie sich nicht am Spalier.

§. 121.

Verwahren kann man Pflaumen so wenig als Kirschen.

Beyde sind dazu zu saftig. Doch kann man Zwetschen wol vierzehn Tage auf einer luftigen Kammer eßbar erhalten, zuletzt aber werden sie welk.

Man hat versuchet, sie in gläserne oder zinnerne Flaschen zu packen, die Luft heraus zuziehen, und die Flasche in einen tiefen Brunnen zu hangen. Die daran zu wendende Mühe wird aber schwerlich belohnet werden.

Eine andre Vorschrift um Pflaumen zu verwahren, ist folgende: nehmet schönen weissen Sand, waschet ihn in Wasser rein ab, daß das Wasser klar bleibet, und alle irdische Theile getrennet werden; lasset ihn auf einem Tuche in der Sonne recht trocknen. Packet die Pflaumen mit Stielen ehe sie recht reif werden, Schichtweise in ein klein Tönngen, füllet die Zwischenräume mit dem Sande aus. Schlaget den Deckel zu, und setzet das Tönngen in ein trocknes Zimmer; so halten sich die Pflaumen lange Zeit. Ich habe es aber nicht versuchet.

§. 122.

Merkwürdige Abweichungen sind: **Die Pflaume mit gefüllter Blume, und die ohne Stein.**

Die erstere hat nichts besonders; Die letztere aber, La prune sans noyeau, Prunus nucleo nudo segmento circuli osseo comitato. *Duham.* ist merkwürdig, weil der blosse Kern ohne Gehäuse im Fleische sitzt; sie ist sonst klein und nicht grösser, als eine Schlehe, auch säuerlich von Geschmack, aber gut zum Einmachen.

§. 123.

§. 123.

Diesemnach nehme ich zwo Hauptarten von Pflaumen an, unsre Zwetsche Prunus damascena, la Prune de Damas, und die rechten Pflaumen.

Von beyden hat man viele Abänderungen. Unter denen im eigentlichen Verstande genommenen Pflaumen, sind die grünen die besten, und zwar diejenigen, welche die Franzosen Reine claude oder Mirabelle verte, die Engländer aber the Green Gage Plum nennen, die Zwetschen sind bey uns vom gemeinsten Gebrauche.

§. 124.

Die Zwetschen und Pflaumen lassen sich fast wie die Kirschen nutzen.

Insonderheit sind die Zwetschen zum trocknen gut. Die grünen Mirabellen sind vortrefflich, wenn sie gelinde getrocknet und mit Zucker zubereitet werden. Die eigentliche grüne Pflaume La prune verte tauget hingegen dazu gar nicht, weil sie mehlichtes Fleisch hat und sich nicht vom Stein löset. La prune de Tours zieht man in Frankreich zum trocknen vor. La prune precoce wird in Zucker eingemacht, und deswegen vornemlich geachtet: Zum Einmachen schickt sich die Prune sans noyeau. (§. 122)

Zwetschensaft.

Man kocht die Zwetschen zu einem Safte ein wie die Birnen, und isset solchen, wie das Hanebutten-Mark zum Braten, wenn es vorher mit Wein und Zucker auch Citronensafte durchgerührt worden.

Eßig-Zwetschen.

Die Zwetschen werden folgender Gestalt mit Eßig eingemacht. Man nimmt reife, aber noch nicht weiche Zwetschen, lässet die Stiele daran, wischet sie ab

und durchsticht sie mit einer Spicknadel einige mahl, Zu 60. Zwetschen nimmt man 3. Pfund Zucker und ein Quartier Eßig; lässet diesen nebst dem Zucker und einem Loth Zimmet auch halb so viel Nelken in einem verzinnten meßingen Kessel kochen, bis der Zucker etwas dick wird. Wenn er kalt geworden, wird er über die Zwetschen gegossen und bleibt 8 Tage drauf stehen; denn wird er abgegossen, abermahls dick gekochet, und wieder über gegossen. Nach acht Tagen werden die Zwetschen mit dem Zucker gekocht, bis sie anfangen zu platzen: Wenn sie kalt geworden, pakket man sie in Gläser oder steinern Töpfe, und giesset den Zucker überher.

Nach einer andern Vorschrift, nimmt man zu 6 Pfund Zwetschen nur $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und ein Quartier Eßig: Klaret den Zucker mit dem Eßig erst ordentlich ab, mittelst Zugebung des zu Schaum geschlagenen Weissen von einem Ey; wiederhohlet auch das Aufkochen des Eßigs nur drey Tage lang nach einander, lässet die Zwetschen darin zum letzten mahle nur etwas aufkochen; Verfahret übrigens wie vorher, und bindet zuletzt die Gläser vest zu.

Die Zwetschen gerathen auf beyde Art, und halten sich zwey Jahre.

Zwetschen-Marmelade. Werfet Zwetschen in heiß Wasser, um die Haut abziehen zu können; Machet die Kerne heraus; wieget zu 5. Pfund ein Pfund Zucker: kochet die Zwetschen mit dem Zucker unter stetem Umrühren, mit einem hölzernen Löffel, um das Anbrennen zu verwehren, über einem gelinden Feuer, bis die Masse steif genug ist; mischet sodann die aufgeklopfete und geschelte Kerne drunter, und verwahret die Marmelade in steinernen Töpfen. Man füllet

sie

sie in Torten, oder macht auch mit Wein, Zucker, und Citronenschalen Suppen davon.

Marmelade von Pflaumen und Aprieosen.

Eine andre in Tarten gut zu gebrauchende Marmelade von Pflaumen oder Apricosen macht man also: Man lässet sie nach heraus genommenen Steinen gelinde zu einem Muß kochen, schüttet dieses in ein Haaren Sieb, und rühret es mit einem Löffel stark durch; Nach dem Gewichte des Safts läutert man so schwer Zucker, schüttet die Marmelade hinein, rühret beydes unter einander, lässet es auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, füllet es in Gefässe, und streut gestossenen Zucker dick überher.

Prunes à la bourgeoise.

Die leichteste Art Pflaumen einzumachen, welche die Franzosen daher à la bourgeoise nennen, ist:

Nehmet Pflaumen, indem sie reif werden wollen, die grünen sind die besten; stecket mit einer dikken Nadel hin und wieder hinein; wieget eben so schwer Zucker auch wol etwas weniger ab, läutert ihn bis er spinnet, lasset die Pflaumen darin sieden bis acht mal aufsieden, schäumet sie fleißig ab, beweget sie auch beständig; wenn sie halb kalt sind, werden sie mit einem Schaumlöffel heraus gefischet, in ein Glas gethan, und der Zucker wenn er vollens erkaltet, überher gegossen.

Grüne Pflaumen einzumachen.

Wenn die grünen Pflaumen oder Reine claude eingemacht werden, müssen sie eine grüne Farbe behalten; deswegen wirft man sie, nachdem sie einige mahle durchstochen worden, in kochendes Wasser; Sie sinken darin zu Grunde; wie sie in die Höhe kommen, werden sie vom Feuer genommen, und des folgenden Tages mit eben dem Wasser wieder ans Feuer gesetzt, ohne daß sie kochen. Wie sie weich werden, und sich mit den Fingern drücken lassen, werden

den sie in kaltes Wasser geworfen, und zu 100 Pflaumen 10 Pfund Zucker geläutert; davon giebt man zwey Drittel 24 Stunden lang auf die Pflaumen, läßt den abgegossenen nebst dem zurück behaltenen etwa zwölf mal aufsieden, giesset ihn über die Pflaumen; Nach zween Tagen muß der Zucker abermals so oft aufkochen, und wird wieder über die Pflaumen gegossen; Nach 24 Stunden wird der Zucker gekocht bis er Perlen am Löffel macht, alsdenn lässet man die Pflaumen darin ein paar mal aufsieden, füllet sie in Gefässe, und giesset den erkalteten Zucker überher.

Faßzwetschen.

Man kann die Zwetschen auch wie bey den Faßkirschen (§. 111) gelehrt worden, einmachen.

Getrocknete Zwetschen.

Man trocknet die Zwetschen, so wie bey den Apricosen gelehrt wird; sie müssen aber abgenommen werden, wenn sie sich eben färben, man schelet sie nicht, sondern sticht nur mit einem spitzen Messer einige mal hinein.

Gebackene Zwetschen.

Wenn man sie in den Ofen recht backen will, muß der Ofen im Anfange nicht sehr warm seyn, damit sie erst welk werden, sonst lauft der Saft heraus; wenn man sie denn, ehe sie recht trocken sind, heraus nimmt, und sie unten am Stiel gelind drucket, schiebet sich der oben spitzige Stein leicht heraus, man drucket sie wieder zusammen, packet sie neben einander auf ein Brett, und bringt sie denn anderweitig in den Ofen.

Aus den grünen Pflaumen muß man mit einem Hölzgen, welches man unten, wo der Stiel gesessen, hinein stoßt, den Stein zur Spitze herausschieben, wenn sie etwas welk und trocken sind: Sind sie noch zu hart, so macht man oben eine kleine Oefnung.

§. 125.

§. 125.

In einem französischen Kochbuche finde eine Regel, daß man die Pflaumen zum Essen des Morgens vor Sonnen-Aufgang pflücken solle.

Vermuthlich gehöret aber ein zärtlicher französischer Mund dazu, um zu schmecken, ob eine Frucht eben vor oder nach Sonnen-Aufgang gepflücket sey.

So viel ist jedoch gewiß, daß eine Frucht, welche gebrochen wird, wenn eben das Fleisch von der Sonne recht durchgewärmet worden, etwas mattes im Geschmacke habe. Man muß also solche vorher in einem Keller oder kühlen Zimmer abkühlen lassen; also ist es besser, wenn man die frisch zu essenden Früchte überhaupt, sonderlich Kirschen, des Morgens früh pflücket, ehe die Sonne sie erwärmet hat; denn was man einmachen oder aufheben will, muß recht trokken seyn.

Es kann auch seyn, daß die Früchte schmackhafter sind, wenn sie eben den frischen Thau eingesogen haben, als wenn sie von der Sonne durchgewärmet worden.

Fünfter Abschnitt.
Von den Schlehen und Kriechen.

§. 126.

Der Schleedorn, Prunus spinosa (§. 92) franz. Le Prunelier, ist schon oben beschrieben worden. S. 125.

Er ist merkwürdig wegen des davon zu machenden Weins, wozu Anweisung gegeben ist. S. 126.

Der

Der gemeine Mann macht die Schlehen mit Senf ein; Ein Gericht, das auf vornehmen Tafeln wol keinen Beyfall finden mögte.

Man pflegt auch wol davon zu trocknen, wenn die frischen Schlehen rar sind, um sich zum Schlehwein damit zu helfen. Denn die Blumen von Schwarzdornen verfrieren so leicht als andre Pflaumen und Kirschen. Das Trocknen muß aber langsam in einem Zimmer auf dem Ofen geschehen; In einem Backofen trocknen sie zu sehr aus.

Eine zahme Art von diesem wilden Schwarzdorn, und gleichsam das Mittel zwischen diesen und den Pflaumen, ist, was wir **zahme Schlehen oder Kriechen** nennen (§. 114) Prunus insititia L. Prunus fructu minori austero *Tourn.* Pruna Augusto matureſcentia, minora & austeriora C. B. P. engl. The blak bullace Tree. (S. oben S. 133) Diese sind Kugelrund, etwas grösser als jene Schlehen, von gleicher Farbe, herben Geschmack, und haben nur einen Vorzug für die, die Veränderung liebende Jugend, weil sie früher, als andre Pflaumen reif werden, und alle Jahr voll tragen. Man sollte glauben, daß diese Krecken, da sie nicht so herbe sind, besser zum Schlehwein wären, aber eben deswegen schicken sie sich gar nicht dazu.

Sechster

Sechster Abschnitt.
Von den Apricosen.

§. 127.

Es ist schon oben zum Theil angeführt worden, worin sich die Apricosen von den Pflaumen und Kirschen unterscheiden (§. 93)

Der Ritter Linne nennet den Apricosenbaum, Prunum Armeniacam, floribus sessilibus foliis subcordatis. Auf französisch heisset er L'Abricotier und auf englisch The Apricock or abricot Tree.

§. 128.

Der Baum macht sich im Wachsthum kenntlich.

Er treibt stark ins Holz, braune, glänzende Zweige, mit grossen hervorstehenden Augen. Sein Laub ist grösser und breiter, auch glänzender und platter, hat lange Stiele, fällt ins herzförmige, und endiget sich in eine Spitze. Der Baum verträgt nicht, daß er stark beschnitten wird, sondern will vielen Willen haben, wenn er gut tragen soll; Ich habe selber einen Apricosen-Baum gehabt, der einen ganzen ziemlich hohen Giebel von einem Gebäude allein bekleidete.

Die Blüthe kommt der von den Pflaumen sehr nahe, nur daß sie keine Stiele haben: Der Apricosen-Baum blühet am ersten von allen.

§. 129.

Die Form der Apricosen ist Kugelrund.

Nur an einigen fällt sie mehr ins länglichte, und so sind die Früchte auch etwas platt zusammen gedruckt;

druckt; an allen ist die Nath Sulcus (§. 93) kenntlicher, als an denen vorhin beschriebenen Früchten.

§. 130.

In der Grösse kommen sie sich ziemlich einander gleich.

Die größten halten etwa zween pariser Zoll im Durchschnitte, und die kleinesten nicht viel unter anderthalb.

Le gros abricot ist die grösseste, trägt aber auch am wenigsten.

L'Abricot d'orange ist eine der kleinesten, trägt aber auch am häufigsten.

L'Abricot blanc ist die längste und platteste.

§. 131.

Die Haut und Farbe ist bey allen einerley.

Sie sind inwendig durchaus, auch aussen über und über gelb; ausser daß die mehrsten an der einen Seite eine Röthe anzunehmen pflegen.

L'Abricot blanc ist blasser als die übrigen.

Die Orangen-Apricose wird, wenn sie die volle Sonne hat, zu Zeiten fast braungelb und größtentheils roth.

Le gros Abricot hat dunkelgelbes Fleisch.

§. 132.

Das Fleisch an allen Apricosen ist etwas mehlicht und fäsericht, hat nicht vielen Saft, und ist dabey süß; im Geschmacke kommen sich alle Arten ziemlich ähnlich: Sie haben auch alle einen eigenen, aber nicht sehr merklichen Geruch.

Wir halten also diejenigen Apricosen für die besten, welche am wenigsten mehligt sind, und einen süssen,

süssen, aber dabey reitzenden Geschmack, Le goût piquant haben. Schlecht nennen wir sie, wenn sie trocken und mehligt, und zwar süß aber unschmackhaft oder gar stockigt sind.

§. 133.

Die Apricosen würden daher weniger als ander Obst geachtet seyn, wenn wir nicht die Abwechselung liebten; Zudem giebt die Zeit ihrer Reife ihnen einen Vorzug.

Sie werden nemlich im Julius und August reif, wenn die Erdbeeren aufhören, und die besten Kirschen paßirt sind; uns also angenehm ist, eine Veränderung zu haben. Sie kälten den Magen nicht so, und sind nicht so leicht schädlich, wie die Pflaumen und Pfirschen. Ihre angenehme Farbe reitzet auch.

§. 134.

Alle Apricosen unterscheiden sich, daß in einigen der Kern bitter, in andern aber süß wie eine Mandel ist.

In denen süßkernigten, z. E. in der Orangen-Apricose und Le gros apricot ist der Kern süsser und schmackhafter, als eine Mandel oder Nuß, und verdient zu Zeiten mehr, als das Fleisch selber gegessen zu werden.

Man kann indessen aus diesem zu wenig merklichen Unterschiede keine zwo besondre Sorten herleiten.

Der Stein wird leicht geöffnet, wenn man an der scharfen Seite, wo die Furchen sind, in der Mitte die Schärfe des Messers nur so weit einsetzet, daß der Stein dran hanget, und lässet das Messer mit einen gewissen Ruck von oben auf den Tisch fallen, daß die

untre Kante des Steines den Tisch berühret, so springet er wie Glas mitten von einander.

Oder man fasset das Heft des Messers zwischen den drey Hinterfingern der linken Hand, und dessen Schneide zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger, so daß diese mit der Schärfe eben parallel stehen, leget alsdenn den Apricosenstein auf die beyden Finger, daß er recht mitten über der Schneide schwebet; und schlägt mit einem Schlüssel oder einem andern Körper auf den Kern mit einem Rucke.

Oder man fasset das Heft des Messers wie vorhin, und hält den Stein zwischen dem Daumen und Zeigefinger quer über der Schneide; alsdenn werden mehrere gelinde Schläge erfordert, die den Stein algemählig aufbersten machen.

§. 135.

Man kann die Apricosen wie anders Steinobst vermehren, auch aus Kernen ziehen.

Man oculirt sie, oder sauget sie ab auf wilde Pflaumenstämme, welche dazu am besten sind: Wilde Apricosenstämme sind zu weichlich. Pfropfen lassen sie sich nicht leicht.

Man erhält aus Kernen neue Spielarten, und solche schicken sich am besten zu hochstämmige; denn wenn sie ja verfrieren, kann man allemal Stämme in Vorrath haben, und den Abgang ersetzen.

§. 136.

Apricosen gerathen am besten auf hochstämmigen Bäumen, sie sind aber für unsre rauhe Gegenden schon etwas weichlich.

Um also gute Früchte zu haben, geht man am sichersten, Bäume am Spalier zu ziehen, man kann solche

solche gegen den Frost vertheidigen, und so tragen sie sicher und alle Jahr.

Die hochstämmigen Bäume erfordern eine warme Gegend, und daß sie in Schutz stehen, sonst verfrieret nicht allein die Blüte, sondern auch der Baum nimmt selber Schaden. Wenn hochstämmige Bäume aber Früchte ansetzen, sind sie viel süsser und schmackhafter, wiewol etwas kleiner als die vom Spalier. Die Orangen-Apricose schickt sich fast allein in freyer Luft, und man muß sie nur niedrig à demi tige ziehen.

§. 137.

Die mehrsten Verzeichnisse liefern uns eine ziemliche Reihe von verschiedenen Arten, es sind mir aber nur vier Hauptvarietäten bekannt, welche Aufmerksamkeit zu verdienen scheinen.

1) Die frühreife, L'Abricot précoce, kommt eben zur Zeit, wenn wir gar keine andre Veränderung haben; die übrigen wechseln schon mit den Pflaumen und Pfirschen ab.

2) Die weisse, L'Abricot blanc, ist am wenigsten weichlich, und pflegt am häufigsten zu tragen, folgt auch zuerst auf jene. In wärmern Gegenden, als in Frankreich, hält man viel drauf, bey uns ist sie trocken und weniger schmackhaft als die übrigen. Beyde haben bittre Kerne.

3) Die Orangen-Apricose, in Frankreich L'Abricot d'Hollande genannt, trägt fast alle Jahr, und häufiger als die übrigen, schickt sich am besten zum Einmachen, und hat den süssesten Kern; der Stein ist rund.

4) Die grosse Apricose, Le gros Abricot, hat unstreitig die grösten, schönsten und angenehmsten

Früchte, trägt aber seltener, und ist weichlicher, als die übrigen; ihre Kerne sind auch süß; der Stein ist lang, oval, und platt.

Man hat in Frankreich noch L'Abricot de Portugal, de Nancy, de Provence, d'Alexandrie, welche, da sie aus heissern Gegenden kommen, für unser kälteres Erdreich sich weniger schicken.

L'Abricot angoûmois, welche in dem Catalogue des chartreux gelobet wird; unterscheidet sich im Laube von den übrigen, ich habe aber versäumet zu bemerken, ob die Früchte einen Vorzug haben.

In England hat man noch mehrere Sorten, welche aber aus den Kernen entstanden zu seyn scheinen.

Als eine besondere Sorte nimmt der Ritter Linnean, die **Siberische Apricose**, Prunus sibirica. Sie ist vielleicht die wilde Sorte, und zum Essen nicht zu gebrauchen; sie wird von einigen deutschen Gärtnern **die schwarze Apricose** genannt. In Sibirien isset man den Kern davon, man findet sie in des Ammoni Stirp. ruth. p. 272. T. XXIX. beschrieben, und er stellet Tab. XXX. noch eine Varietät davon dar.

§. 138.

In der Wartung erfordert der Apricosenbaum nichts besonders.

Er will nur nicht stark beschnitten seyn, und viele Freyheit haben, wenn er tragen soll. Wenn aus Zweigen Gummi läuft, ist es ein Merkmahl, daß solche inwendig Schaden haben, und man muß sie wegnehmen. Der Baum wird alt, und am Spalier gröſſer, als ein Pflaumen- oder Pfirschenbaum.

Die Bäume wollen gewisse Jahre haben, ehe sie tragen, und an alten Bäumen ist die Frucht besser und schmackhafter. §. 139.

§. 139.

Man kann die Apricosen frisch kochen und essen, man macht mehrerley Arten schmackhafter, sowol nasser als trockner Konfitüren davon, und kochet sie auch zu einer dicken Marmelade ein, welche man zum Gebrauch in Tarten aufhebet.

Getrocknete Apricosen.

Zum Backen und Trocknen im Ofen, ist das Fleisch der Apricosen noch nicht vest genug; wiewol man die Orangen-Apricose wie eine Art von Brunellen trocknen kann; es wird dazu ein eigner Ofen erfordert, und sie dürfen nicht stark gebacken werden. Man bestreuet sie sodann mit Puderzucker und packet sie in Schachteln.

Die Apricose ist mit diejenige Frucht, welche am mehrsten beym Einmachen gewinnet, denn durch das Kochen mit Zucker erhält sie einen angenehmern, die Zunge mehr rührenden Geschmack, Le goût plus piquant, indem der Zucker die Bestandtheile mehr auflösen und entwickeln muß.

Eingemachte Apricosen.

Die Apricosen lassen sich leicht einmachen. Man schelet sie gegen Abend; macht oben eine kleine Oefnung, schiebet von unten mit einem Hölzgen die Steine heraus, leget sie ordentlich in eine breite Schüssel, streuet alsdenn fein gestossenen Zucker überher. Wenn sie sich halten sollen, muß man so schwer Zukker als Apricosen nehmen; nimmt man aber nur die Hälfte Zucker, z. E. zu 2 Pfund Apricosen ein Pfund Zucker, so behalten jene den Geschmack besser, halten sich aber nicht so gut. Man läßt sie eine Nacht zugedeckt stehen, nimmt des andern Tages die Apricosen aus dem zu Saft zergangnen Zucker, und kocht diesen geschwind über ein flammendes Feuer; wenn der Schaum mehrentheils abgenommen, schüttet man

die Apricosen in den Zucker, und lässet sie kochen, bis der Zucker dick genung ist, ohne sie viel zu rühren, weil sie sonst zergehen.

Wenn der Zucker anfängt zu spinnen, nimmt man sie vom Feuer, lässet sie erkalten, und packet sie, nachdem die aus denen Steinen gemachte abgeschelte Kerne hinein geleget worden, ordentlich in Gläser; giesset den Zucker überher, und verwahrt sie.

Man kochet auch wol Zucker recht dicke und giesst ihn überher, so candirt solcher und erhält das Eingemachte besser.

Eingemachte trockne Apricosen.

Will man Apricosen trocknen, werden die geschelten und von den Steinen entblösseten in Wasser geschüttet, welches vorher einmal recht aufgesiedet hat; sie gehen auf den Grund, und man lässet sie liegen, bis sie von selbst herauf kommen, denn heraus genommen mit einem Schaumlöffel, und sie in kalt Wasser zum Abkühlen gelegt, das Wasser ablaufen lassen, die Apricosen in eine breite Schüssel gepackt, daß sie nicht auf einander liegen, weil sie sich sonst platt drukken. Alsdenn kalten geläuterten Zucker über hergegossen, dieser wird 3 bis 4 Tage lang alle Tage abgegossen und wieder abgesotten, und jedesmal, nachdem er erkaltet, wieder übergegossen. Der Zucker muß allemal die Früchte bedecken; Man legt einen Bogen Papier überher, welcher die Früchte unter sich, und den Saft drüber hält.

Hiernächst läutert man frischen Zucker so dick, daß er spinnet, kochet die Apricosen so lange darin, bis sie weichlich werden; Alsdenn nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und leget sie ordentlich auf einen vorher mit feinem Zucker bestreueten Bogen Papier; So lässet man sie bey einem warmen Ofen

einige

einige Tage stehen, bis sie oben trocken genug sind; denn werden sie umgekehrt, und wenn sie vollends trocken sind, in eine Schachtel gepackt, nochmals mit Zucker bepudert und so aufgehoben.

Apricosen in Milch.

In einem französischen Kochbuche lese ich, daß man auf dem Lande in eine Apricose statt des Steins einer Erbse groß Zucker stecke, sie darauf in ein porcelain Gefäß packe; Milch über hergiesse, und in einen Ofen schiebe, alsdenn wenn das vorher eingeschobene Brot anfängt braun zu werden. Wenn das Brot gar ist, werden auch die Apricosen heraus genommen, und wie vorher beschrieben, an einem Ofen getrocknet, hiernächst mit Zucker bestreut und zween Tage darauf in Schachteln gepackt. In Frankreich macht man die Apricosen, Pfirschen, auch die Reine Claude in Brandtewein ein.

Apricosen in Brandtewein.

Man nimmt ausgesuchte Früchte; die in freyer Luft gewachsenen sind die besten, sie müssen aber nur halb reif seyn; wischet sie ab, wirft sie in siedend Wasser, läßt sie gelind kochen, bis sie anfangen weich zu werden; denn werden sie mit einem Schaumlöffel in kalt Wasser gelegt, und wenn sie erkaltet, auf einem Siebe oder Tuche abgetrocknet.

Zu jeden Pfund Früchte nimmt man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läutert solchen, giesset etwa ein Viertel Quartier Brandtewein hinzu, und läßt sie zugedeckt drey oder viermal drin aufkochen; denn vom Feuer genommen; wenn sie nach ein paar Stunden kalt geworden, nimmt man sie heraus, läßt den Zucker noch fünf bis sechsmal aufkochen, giebt die Apricosen abermals hinein, daß sie noch ein paar mal aufsieden; alsdenn die Früchte in Gläser gepackt, zu dem Zukker von 5 bis 6 Pfund Früchten noch ein halb Quar-

tier Brandtewein gegeben, solches bedecket aufkochen lassen, und erkaltet über die Früchte her gegeben. Das Glas wird mit einen Stöpsel und Pergament für die Luft verwahrt, und man kann dergleichen Früchte hernach stofen (en compote) da sich der Brandtewein-Geschmack verliert.

Siebender Abschnitt.

Von den Kirschlorbeeren und Vogelkirschen.

§. 140.

Zu dem Geschlechte der Pflaumen gehören endlich noch die **Kirschlorbeeren**, Prunus Laurocerasus, und die **Vogelkirschen**, Prunus padus. §. 92.

Da aber beyde keine eßbare Früchte haben so kann genug seyn, zu Ergänzung dieses Geschlechtes, die Namen hier angeführt zu haben; da sie doch mit in die Plantagen gehören.

Die Kirschlorbeeren haben ziemlich grosse, einer schwarzen Kirsche gleichende Früchte, und behalten ihre Blätter im Winter. Als Untersorten zu diesem Geschlechte gehören hieher noch die **Portugiesische kleine Lorbeerkirsche**, oder Asarero; Prunus lusitanica, welche zwar keine eßbare Früchte giebet, aber eine schöne stets-grünende Staude machet; Und den **falschen Mahogony-Baum**, The bastard Mahogony; Padus foliis canceolatis acute denticulatis sempervirentibus, welcher wegen seines schönen dem Mahogony gleichenden Holzes merkwürdig ist; Er hat schön glänzendes Laub.

Die

Die **Vogelkirsche**, Prunus padus, ist oben S. 136. unter den Heckenpflanzen bereits angeführt worden. Die **amerikanische Vogelkirsche**, oder Cluster cherry; Prunus virginica, ist eine Varietät von voriger, und unterscheidet sich davon kaum so viel, wie die süssen Kirschen von den sauren abweichen.

Jene rechnet der Ritter Linne in fl. Lapp. p. 155. unter die eßbaren Früchte; Ich habe aber hier zu Lande nie bemerket, daß sie gegessen werden; wie sie denn auch der Ritter in der neuesten Auflage der Flora Suecica, *nauseosas* nennet. Wenn Zweige mit der Blüte in den Scheuren unter das Korn geleget werden, sollen sie die Mäuse abhalten.

Achter Abschnitt.
Von den Pfirschen.

§. 141.

Die **Pfirsche** (§. 92.) Persica, engl. Peaches, franz. les Pêches, holländisch, Persinen; ist eine runde, fleischigte, an der einen Seite mit einer Nath oder Falz versehene Frucht, welche in der Mitte einen runden, oben zugespitzten, dikken, und harten, an beyden platten Seiten mit mehrern tief ausgegrabenen Furchen versehenen Steine hat.

Der Stein unterscheidet dies Geschlecht von den vorhergehenden am merklichsten.

§. 142.

Der Baum hat im Wachsthume und dem Laube viel ähnliches mit unsern Bachweiden.

Das Laub ist schmal, lang, forne zugespitzt, glatt und glänzend. Die Borke von den jungen Reisern ist grün und glänzend, an der Sonnen-Seite etwas röthligt, und hat einen Mandelgeruch; wie man denn auch von denen zarten Blättern eben so, wie von den Kirschlorbeerblättern, der Milch, wenn sie damit gekochet wird, einen Mandelgeschmack giebet.

Die Blätter sind an der Seite herum eingezacket, und haben unten an einigen Sorten kleine Glandeln; diese und die bald stärkere, bald geringere Einschnitte; auch ob das Laub schmäler und länger, oder breiter und kürzer ist, geben Merkmale, um die Sorten zu unterscheiden, und zu kennen.

§. 143.

Die Blumen von allen Pfirschen sind ohne Stiele, apetali, und roth.

Die mehrsten haben kleine, dunkelrothe Blumen, deren Blätter tief ausgehölet sind, und sich nicht ausbreiten, sondern eine runde Kugel bilden, petala conniventia, concava.

Bey einigen Pfirschen sind die Blumenblätter hingegen groß, und blaß fleischfarb; breiten sich auch in einen Stern oder wie eine kleine Rose platt aus einander.

§. 144.

Der Hauptunterscheid bestehet in der Frucht, und nach dieser unterscheidet sich dies Geschlecht in folgende fünf Hauptsorten:

1) Die eigentlichen Pfirschen; deren Früchte auf der Oberfläche mit einer kleinen Wolle bedecket sind.

2) Die

2) Die glatten Pfirschen; welche wegen der Aehnlichkeit mit einer Walnuß, Nußpfirschen, Nuci-persica genannt werden. An diesen ist die Frucht über und über glatt und glänzend, wie eine Pflaume, nur daß sie nicht so wie die Pflaumen mit einem Staube bedecket sind. Der Ritter Linne verbindet beyde zusammen, unter dem Namen Amygdalus Persica; da sie sich doch mehr unterscheiden, wie die folgende Mandeln, von welchen er eine besondre Gattung macht: und die man vielleicht als die Stammmutter, und die ursprüngliche Art, woraus die übrigen Pfirschen entstanden sind, ansehen mögte. In verschiedenen Ländern unterscheidet man auch jene beyde Sorten voneinander: So heissen die Franzosen die glatten Pfirschen nicht Pêches, sondern Brugnons, die Engländer Nectarines, und die Holländer Kaele Persinen. Aus den Kernen von diesen erhält man lauter glatte, und aus den Kernen von den rechten Pfirschen nie glatte Früchte.

3) Die Mandeln, Amygdalus communis, unterscheiden sich von der vorhergehenden dadurch, daß das den Stein umgebende Fleisch trocken und lederhaft, mithin nicht geniesbar ist. Der Ritter Linne vermeinet auch ein Merkmahl in den Blättern zu finden, da an jenen alle Einschnitte scharf, an den Mandeln hingegen die untersten mit kleinen Glandeln versehen wären.

Ich habe aber an einigen Pfirschen, als an La peche cerise, und L'Alberge jaune, merkliche Glandeln gefunden, und obgleich das Laub der Mandeln gemeiniglich etwas glatter, ebener, und dicker, auch mehr weißgrünlicht zu seyn pflegt, so habe doch noch kein beständiges Kennzeichen daran entdecken können.

4) Die

4) Die **Zwergmandeln**, Amygdalus nana *Muntiny*, Tab. VII. Ist eine niedrige, von den vorigen drey Gattungen sich merklich unterscheidende Staude, welche zu den Mandeln gehöret, aber eine kleine trockne Frucht bringet, die nicht zu geniessen ist.

5. Die **Orientalischen oder Aleppo-Mandeln.** Amygdalus foliis lanceolatis integerrimis argenteis perennantibus, petiolo breviore, Mill. Amygdalus orientalis foliis argenteis splendentibus, *Duhamel.* welche einen kleinen spitzigen bittern Kern haben.

§. 145.

Obgleich das Laub von allen Pfirschen lang, schmal, und eingezacket ist, so unterscheiden sich doch einige Sorten merklich darin.

An den mehrsten Sorten verlieren sich die Blätter gegen den Stiel allgemählig, folia decurrentia; an andern laufen sie unten stumpf zu, folia lanceolata.

An einigen sind die Blätter vorne mehr zugespitzt, als an der Montagne und Avant-pêche rouge. Die Einschnitte sind an den mehrsten scharf, als an Pêche de Troyes, Madeleine blanche, La belle de vitry; An einigen zugerundet, als an L'Avant-pêche rouge. Die stärksten Einschnitte hat: La Madeleine blanche. An den mehrsten bleiben die Einschnitte von der Spitze bis zum Stiele scharf; an andern haben die untersten zwey, drey, bis vier paar kleine Glandeln, als La Pêche cerise, L'admirable jaune.

Grosse unebene Blätter hat La Pourprée tardive.

Glatte Blätter bemerken wir an L'Alberge jaune, Pourprée hative, la Chanceliere, Bellegarde.

Die Madeleine blanche hat noch das besondere, daß das Mark gemeiniglich schwärzlich ist.

§. 146.

§. 146.

Ohne die Blumen zu Rathe zu ziehen, kann man den Namen einer Pfirsche nicht wol sicher bestimmen.

Merkwürdig ist, daß die Pfirsche, welche die kleinste Frucht bringt, die größte Blume hat, nemlich L'avant-pêche blanche; Es ist dies aber eine, vermuthlich aus Kernen entstandene Spielart von der Madeleine blanche, welche eben so grosse Blumen hat; wie denn die Pfirsche mit der gefüllten Blüte, auch die Zwergpfirsche (§. 157) von eben dieser Madeleine blanche Spielarten sind; denn die Früchte von allen vieren haben aussen nicht viel rothes und einen ganz weissen Stein.

Die kleinste Blumen mit dunkeln zusammen gezogenen Blättern haben La petite mignonne und la Chevreuse.

Blumen von mittler Grösse haben La pourprée hâtive, La grosse Mignonne.

§. 147.

Die Früchte sind der Form nach von den mehrsten kugelrund, und haben, wie die Früchte des vorigen Geschlechts, auf der einen Seite eine Nath oder Falz. (§. 141)

Von wenigen Sorten fallen die Früchte mehr ins länglichte. Z. E. La Rossane, La Chevreuse, La violette tardive. Platt gedruckt kenne ich keine; es mögte denn die Sanguinole seyn.

L'avant-pêche blanche & rouge, endigen sich oben in eine merkliche scharfe Spitze; An Sorten wo dieses nicht gewöhnlich ist, ist eine Spitze an der Frucht ein Zeichen, daß sie nicht recht ausgewachsen ist, und

nichts

nichts tauget. So wie hingegen ein gutes Zeichen ist, wenn sie an der Spitze vertieft sind, wie an der Royale.

Le Teton de venus, hat an der Spitze einen merklichen kleinen Knopf und führt daher den Namen.

Die Nath ist vornemlich vertieft und merklich an der Grosse mignonne, auch an der andern Seite pflegt die Pêche abricotée eingebogen zu seyn.

Bisweilen ist die eine Hälfte vor der andern erhaben, und über der Nath herüber gewachsen, als an der Grosse mignonne.

Le Pavie de Pompone, ist die größte und erhält bis auf vierzehn Pariser Zoll im Umkreise.

Die Pfirschen sind sonst auf der ganzen Oberfläche glatt; und das höckerichte ist ein Zeichen einer Unvollkommenheit: So pflegt die Sanguinole uneben zu seyn. La Persique hat unten am Stiele ein Stück ausgewachsen Fleisch. Alle eigentliche Pfirschen sind mit einer feinen Wolle bedeckt, solche pflegt bey den späten stärker, als bey den frühen zu seyn, und ein Ueberfluß von Wolle, Duvet, ist ein Zeichen einer schlechten Pfirsche.

Alle Pfirschen wachsen unmittelbar aus dem Holze, und haben keine Stiele.

§. 148.

Die Haut muß fein seyn, und sich leicht vom Fleisch trennen lassen.

Wenn die Haut dicke und nicht von Fleisch zu trennen ist, wenn gleich die Pfirsche ihre Reife hat, kann man voraus wissen, daß die Frucht zum essen nichts tauget. Ein anders ist, ehe die Frucht völlig zeitig ist.

§. 149.

§. 149.

In der Farbe sind die Pfirschen sehr unterschieden.

Solche ändert sich theils in Ansehung der Haut, theils in Ansehung des Fleisches. Die Haut ist an den mehrsten Pfirschen weiß; an der einen Seite, und oft über den größten Theil der Oberfläche wird sie aber mit einer angenehmen Röthe vermischet.

Ganz weiß bleibt die Madeleine blanche, welche wir gemeiniglich nach dem holländischen Namen Montagne nennen; blos wenn sie viele Sonne hat, erhält sie einige gelinde, roth marbrirte Streifen.

Die davon herkommende Avant-pêche blanche, bleibt ganz weiß.

Eine angenehme Weisse mit lauter rothen Pünctgen hat die petite Mignonne; Sie wird auch auf die Hälfte roth; die Royale hat auch die rothen Punkte.

Die Grosse Mignonne empfiehlet schon am Baum ein leuchtendes Roth.

La violette hat ein dunkeles Violet:

Die Späten pflegen mehr grünlicht zu bleiben.

Bey denen Pfirschen, deren Haut ganz oder zum Theil weiß ist, ist auch das Fleisch weiß; Es ist aber dabey ein Unterscheid, wie das Fleisch überhaupt ist, und was für eine Farbe es hat, wo es an dem Stein anschliesset.

An den mehrsten Pfirschen ist das Fleisch um den Stein roth, und die Röthe verlieret sich allgemählig in dem weissen Fleische, so nennet man eine solche Pfirsche roth; La Madeleine rouge, L'avant-pêche rouge, (welche doch am wenigsten roth hat) Le Pavie rouge.

Einige

Einige Pfirschen sind schön roth um den Stein, z. E. La Bourdine.

Das dunkelste Rothe hat la Catherine.

Neben dem rothen hat das übrige Fleisch eine angenehme weisse Farbe in der Grosse mignonne.

Wenige Sorten haben gar nichts rothes um den Stein, diese nennet man denn **weisse Pfirschen**; wir haben deren eigentlich nur zwo Arten, nemlich die Montagne oder Madeleine blanche, mit deren Abänderungen (§. 146) und le Pavie blanc.

Andre Pfirschen haben dagegen goldgelbes Fleisch gleich den Apricosen, diese heissen wir sodann **gelbe Pfirschen**. Die gelbe Farbe scheinet aber nur was zufälliges und mehr eine Art von Gelbsucht zu seyn, wie denn auch das Laub daran aus dem grünen in das gelbe zu spielen pfleget. Wenn das Fleisch von einer Pfirsche gelb ist, so hat auch die Haut von aussen die nemliche Farbe.

Von diesen gelben Pfirschen ist das Fleisch an einer durchaus gelb, ohne eingemischtes Roth, nemlich an L'Alberge jaune.

An einer andern ist es um den Stein schön roth, nemlich an L'Admirable jaune. Die Holländer heissen die gelben, weil sie gleichsam das Mittel zwischen den Pfirschen und Apricosen sind, Hermaphrodit, oder Apricoos Persik.

§. 150.

Der Stein von allen Pfirschen ist mehrentheils von einer Form; nemlich länglicht rund, oben spitz, an der einen Seite scharf, an der andern ausgehölet, und auf den Seiten-Flächen mit tiefen Furchen und Gruben: In dessen Mitte

liegt

liegt ein mit einer weissen Haut umgebener Kern.

Hierin kommen Pfirschen, Brügnons, und Mandeln überein.

Nur bemerket man einen Hauptunterscheid; In einigen ist das Fleisch so unmittelbar an dem Stein gewachsen, daß man es nicht davon trennen kann; In andern liegt der Stein gleichsam nur lose im Fleische, und das Fleisch trennet sich sofort. Aus jenen machen die Franzosen eine besondre Sorte, und nennen solche Pavies; die letztern aber nur allein Pêches. Die Engländer und Holländer aber achten mit uns nicht darauf. Unter den Pavies ist Le gros Pavie de Pompone wegen der vorzüglichen Grösse merkwürdig; sonsten pflegen die Pfirschen, welche nicht vom Steine lösen, im Geschmack die schlechtesten zu seyn, wenigstens die mehrste Sonne zu erfordern; Sie gelangen also bey uns am wenigsten zur Reife. Die Franzosen wollen ihnen den Vorzug geben, bey uns haben aber die Pfirschen den Rang. Der Stein muß bey den besten Pfirschen klein und das Fleisch umher dick seyn. Die Mignonnes haben die kleinesten Steine in Vergleichung mit den übrigen.

§. 151.

Eine Pfirsche ist eine der angenehmsten Früchte; das Fleisch muß aber recht saftig, dabey etwas fäsrigt und nicht mehligt seyn; auch, wenn es auf die Zunge kommt, bald zerfliessen: Der Saft muß süß, und dabey weinhaft vineux seyn.

Je mehr angenehmen Saft eine Pfirsche hat, desto lieber ist sie uns. Wenn der Saft hingegen uns

herbe auf die Zunge fällt, oder das Fleisch ist trokken, mehligt, oder gar zähe, so nutzet sie nichts. Ob das Fleisch die gehörige Festigkeit habe, und saftig genug sey, erkennet man bald beym aufschneiden.

§. 152.

Um also eine Pfirsche vorzüglich gut nennen zu können, müssen verschiedene Eigenschaften zusammen eintreffen.

Die Frucht muß nach Verhältniß der Grösse einen kleinen Kern und viel Fleisch haben. Die Haut muß fein und wenig wolligt seyn, sich auch leicht ablösen. Das Fleisch muß zart, und voll süssen, weinhaften, reitzenden, angenehmen Saftes seyn, und bald auf der Zunge zerfliessen. Diese Vorzüge treffen am mehrsten ein bey der petite, & grosse Mignonne; L'Admirable, und Madeleine blanche & rouge. Nächst solchen räumet man den Vorzug ein der Pourprée hative, Chanceliere, Bellegarde, Bourdine, Rossane, Nivette, La Chevreuse hative trägt sehr gut.

Die Güte der Pfirschen ist nicht aller Orten gleich, und die Urtheile kommen nicht bey allen überein, Miller hält die Madeleine blanche oder Montagne für eine mittelmäßige Frucht, und bey uns wird sie fast am mehrsten geschätzet. Ich gebe den Vorzug der grosse mignonne in Holland Lackpfirsche genannt.

§. 153.

Eine Sorte reifet früher als die andre; deswegen zieht man zu Zeiten auch schlechtere Sorten, um länger von dieser angenehmen Frucht zu geniessen.

Die

Die Früchte von jedem Baume pflegen binnen acht bis zwölf Tagen reif zu werden, und zu paßiren; da man nun von Anfang Augustus bis im October Pfirschen haben kann, so pflanzet man gern von mehrern nach einander folgenden Sorten Bäume, um niemals ohne reife Früchte zu seyn, welches auch leicht zu erlangen steht, da jede Sorte ein und alle Jahr um die nemliche Zeit reif wird, also, wenn die Witterung auch die Reife von den ersten um einige Tage aufhalten sollte, alle übrige in der Folge sich darnach richten.

La Royale ist unter den späten eine der besten, wenn sie einen warmen trocknen Herbst hat.

Einige Sorten wollen ihre völlige Reife haben, als L'Alberge jaune; andre kann man schon früher essen, als La Montagne.

Man erkennet die Reife an der Farbe und dem Geruch, auch wenn die Pfirsche, wenn man sie in die Hand nimmt, von Stiel löset; Eine Frucht am Baum zu drucken, ist nicht erlaubt, denn dies giebt gleich braune Flecken.

§. 154.

Um gute Früchte zu haben, müssen wir uns auf gute Bäume schicken, und solche an Spalier ziehen.

Die Pfirschen lassen sich nicht wohl anders, als durch Oculiren vermehren; Dies geschiehet auf wilde Pflaumen-Stämme, oder auf Mandeln: Letztere treiben zwar geschwind und stärker, dauren aber nicht so lange, daher man die Pflaumen vorziehet.

Die oculirten Stämme müssen, wenn sie im Sommer ausgetrieben sind, gleich darauf an die

Stelle, wo sie bleiben sollen, versetzt werden, und man muß sich in Acht nehmen, daß man keine Stämme, welche ein Jahr übergestanden haben und bereits gestutzt sind, rabotté, versetze. Diese geben nie einen guten Baum.

§. 155.

Was bey der Wartung der Pfirschenbäume zu beobachten ist, hat niemand besser gelehret als De la Combe.

Da die Uebersetzung von dessen französischem Tractate (1140.) oder die Beschreibung von denen Pfirsigbäumen, worinnen gezeiget wird, wie solche auf unterschiedene Weise nützlich können erzogen und unterhalten werden, zu Frankfurt 1767 in 8. neu aufgelegt worden; so rathe allen Gärtnern, sich solches Werkgen anzuschaffen.

Indessen wird nicht überflüßig seyn, die vornehmsten Regeln kürzlich zu wiederholen, weil viel daran gelegen ist, einen Pfirschen-Baum in den ersten Jahren gut zu ziehen;

1. Man nehme junge vorn Jahre auf Pflaumen oculirte, noch nicht abgestutzte Stämme (§. 154.)

2. Schneide sie einen halben Schuh hoch über dem oculirten ab; und laß den Stamm nicht hoch: Sie schlagen sonst oben aus, und bleiben am Fusse kahl.

3. Laß keine kleine Nebenzweige am Stamme stehen, wenn deren einer bleibt, zieht er allen Safr an sich, und der Baum treibt ungleich, und keine nutze Zweige.

4. Suche den Stamm beym Einpflanzen so zu setzen, daß die daran befindlichen Augen, wo man die

mehre-

mehreste Vermuthung hat, daß der Stamm austreiben werde, mit der Wand parallel zu stehen kommen; denn wenn die jungen Schüsse nach der Wand zu, oder gerade voraus treiben, so giebt es einen schlechten Baum, oder man muß sie gar wegnehmen.

5. Richte von Anfang an deinen Fleiß dahin, daß der Hauptstamm an jeder Seite nur einen Arm treibe.

6. Je tiefer solche am oculirten Stamme ausschlagen, je besser ist es.

7. Fange Anfangs Mays gleich an, die gepflanzeten Stämme öfters nachzusehen.

8. Brich, wenn sie vorwärts oder hinter sich Augen austreiben wollten, die nicht bleiben können, den ausschlagenden Knospen mit den Fingern gleich weg, wenn an einer Stelle zween oder drey Knospen ausbrechen, wie bey den Pfirschen gewöhnlich ist, muß nur der beste bleiben, und die übrigen weggebrochen werden. Dies nennen die Franzosen ébourgeonner und l'ébourgeonnement, und ist bey den Pfirschen vor allen Dingen nöthig; erleichtert auch sehr die Arbeit in der Folge, und die beym Ausbrechen entstehende Wunde heilet sofort zu.

9. Sollte der Stamm nur nach einer Seite Augen austreiben wollen, so bricht man solche zusammen weg, um ihn zu zwingen, daß er erst an der andern Seite auch Augen bilden muß; Er wird doch an jener Seite am ersten wieder austreiben.

10. Sollte der alte Stamm oben anfangen zu trocknen, muß man ihn so viel weiter abnehmen, bis man frisch Holz findet; fehlet dieses, und das Holz oder die Borke ist schwarz; so ist nichts übrig, als den Stamm wegzuwerfen. Wenn er gleich noch

austreibt, giebt es einen schlechten Baum; Er feuchet vielleicht noch ein paar Jahre; bringt wenige Früchte, und gehet denn doch aus.

11. Diejenigen Zweige, welche man am Stamme lässet, sollen den ganzen Sommer ungestöhrt wachsen, und man thut nicht wohl, daran zu schneiden.

12. Nach Johannis mit Ende des Junius soll man die vorhandenen Zweige, so weit es geschehen kann, zur Seite nach der Erde biegen, und anbinden: vorher brechen sie leicht ab, werden auch im Wachsthum gehindert.

13. Am besten ist, wenn man alsdenn an jeder Seite nur einen Arm hat; sollten deren aber mehrere seyn, so läßt man im Herbste oder folgendem Frühjahr doch nur an jeder Seite einen Arm, und wählet diejenigen, die sich im Wachsthum am gleichesten sind.

14. Die andern werden so dicht als möglich am Stamme abgeschnitten, damit die Wunde zuheile, und der Stamm darneben nicht wieder austreibe: Es wäre denn, daß zu freche Wasserreiser getrieben wären.

15. Den alten Stamm schneide man gerade über dem obersten ausgewachsenen Auge schrem en talus weg.

16. Sollte der Stamm im ersten Sommer nur einen Hauptzweig getrieben haben, so pflegt dieses an der Spitze zu seyn, und man thut besser, den alten Stamm drunter glatt wegzuschneiden, daß er neue Zweige austreibe.

17. Wollen die Umstände dies nicht erlauben, so stutzet man das ausgetriebene Reis kurz ab, und

nimmt

nimmt den alten Stamm gleich über dem Auge weg, um an beyden Seiten Reiser zu haben.

18. Die beyden zur Seite zu liegenden Arme, welche künftig die Hauptzweige Les maitresses branches geben müssen, stutzet man auf einen Schuh bis 15. Zoll just über einen unter sich zur Erde sehendem Auge.

19. Die Schnitte müssen allemal schrem en talus geschehen, dicht am alten Holze und unmittelbar über einem Auge.

20. Alle ausgewachsene kleine Nebenreiser schneidet man gern ab, sie müßten denn an beyden Seiten gleich seyn, und gut Holz versprechen.

21. Den folgenden Sommer versäume man abermals nicht, alle unnütze Knospen und junge Reiser sofort auszubrechen, ébourgeonner, um Johannis die ausgewachsenen Zweige wieder nieder zu biegen, und so niedrig als möglich anzubinden.

22. Alle vierzehn Tage siehet man die jungen Bäume nach, und bindet das weiter ausgewachsene so, daß ein jeder Zweig seine Lage bekomme, und sich nichts kreutze.

23. In der Folge muß man die aus dem rechten Hauptzweige ausgewachsene Reiser jedesmahl zur Rechten, die andern aber zur Linken so viel möglich horizontal legen und binden, mithin den Baum gleichsam scheiteln, die Mitte wird sich von sel st genugsam bedecken, wenn nur die Seiten bis auf die Erde Holz haben.

24. Die eine Seite muß man nicht stärker wachsen lassen als die andre.

25. Das Holz muß man kennen, und das fruchttragende schonen, das unnütze wegnehmen.

26. Die grossen Wasserreisser darf man nicht dicht am Hauptstamme wegschneiden, wenn man versäumet hat, sie zu Anfange wegzubrechen; sonst entstehet eine Wunde, die nicht zuwächset.

27. Wenn ein Zweig den Gummi auslaufen lässet, muß er abgeschnitten werden, bis man gesundes Holz findet, sonst verdirbt der Baum immer weiter.

28. Wenn ein Baum von Frost oder sonst schadhaft ist, soll man ihn wegnehmen, und einen jungen pflanzen.

29. Holz, das einmal getragen hat, wird weggeschnitten, und jährlich jung Fruchtholz zugezogen.

§. 156.

Um sich die besten Sorten auswählen zu können, muß man die Namen von allen kennen.

Eine Kenntniß der verschiedenen Namen ist um so nöthiger, da man andre Namen in Frankreich, andre in England und andre in Deutschland und Holland angenommen hat.

So kennet man in Holland keine Madeleine. blanche; diese Sorte heisset daselbst la Montagne und unter diesem Namen ist sie in den Deutschen Gärten bekannt; die petite mignonne wird bey uns und in Holland die Zwolsche und die grosse mignonne, die Lackpfirsche wegen der rothen Farbe genannt.

Die Madeleine rouge heisset bey uns gemeiniglich Melcatons.

Mirlicotons pfleget man Le Pavie jaune zu nennen.

§. 157.

Nächst den Namen muß man sich auch die Nebeneigenschaften von jeder Sorte bekannt machen.

So

So schickt sich die Bourdine fast allein zu hochstämmig, und wird in warmen Gegenden von vortrefflichem Geschmack; die übrigen sind zu weichlich dazu.

Von der grosse mignonne und Chanceliere will man angemerket haben, daß sie auf Pflaumen-Stämmen nicht gut gerathen, und räth also, sie auf Apricosen zu oculiren. Miller will, man solle sie auf alte Apricosen-Stämme zum zweytenmal oculiren.

Die wegen besonderer Eigenschaften merkwürdig werdende Pfirschen sind:

1. Die Zwergpfirsche, Le Pêcher nain: Dies ist eigentlich eine Misgeburt; der Baum treibt nichts als Fruchtreisser, an denen die Knospen wie Schuppen dicht neben einander sitzen; Er macht in einen Topf gesetzt, wenn er voller Frucht sitzt, ein artiges Ansehen; Die Frucht selber ist nicht zu gebrauchen. (§. 146)

2. Die Pfirsche mit gefüllter Blume (§. 146) zieret im Frühjahr eine Wand sehr, weil sie stark blühet; In freyer Luft soll sie eher Früchte ansetzen, weil daselbst die Blumen nicht so sehr luxuriiren, (luxuriant); alsdenn wachsen oft Zwillinge zusammen, wie an der oben beschriebenen Kirsche. (§. 110)

3. Die Blutpfirsche, La sanguinole hat durchaus purpurfarbenes Fleisch, ist sonst eine der schlechtesten Pfirschen und verdient kaum einen Platz.

4. C. Bauhinus in Pin. p. 440. führet eine Persicam amygdaloides an, die das Fleisch einer Pfirsche, dabey einen süssen Kern gleich einer Mandel hätte; ich kenne sie aber nicht.

§. 158.

Der größte Gebrauch der Pfirschen ist zum roh essen.

Man kocht sie wol, sie haben aber nicht das angenehme von den Apricosen. Zum Backen taugen sie nicht wegen des vielen Saftes; Zum Einmachen als Confitüren sind sie auch eben nicht zu gebrauchen. *De la Combe* rühmet sehr Le gros Pavie de Pompone in Eßig eingemacht, nach Art der Eßig-Gurken. Man trocknet die Pfirschen mit Zucker, wie die Apricosen, (§. 139) allein sie gehören nicht unter die schmackhaften Konfitüren, man muß sodann nicht die saftigsten Sorten wählen, auch die Früchte nehmen, ehe sie reif sind.

In Frankreich macht man sie mit Brandtewein ein. (§. 139) Ich habe es nachmachen wollen, der starke Geschmack fand aber keinen Beyfall bey uns.

Am besten schmecken sie, wenn sie auf einer Schüssel, wie eine Compote bereitet, und frisch gegessen werden: Man darf aber keine ganz mürbe nehmen; diese kochen sich zum Brey. Man pflegt dazu die späte und hochstämmige zu gebrauchen, welche zum roh essen zu sauer sind.

Bey jeder Sorte muß man aus der Erfahrung lernen, ob man die Früchte schon früh essen kann, ehe sie die völlige Reife erlangen; Sie haben alsdenn noch etwas herbes, welches mir aber bey einigen Sorten vorzüglich angenehm ist; Oder ob man sie am Baume recht reif werden lassen solle; Oder ob man sie, wie bey einigen Sorten gerathen wird, indem sie die Reife zu erlangen beginnen, von Baume abnehmen und ein paar Tage in der Kammer nachreifen lassen solle.

Neun-

Neunter Abschnitt.

Von den Brugnons oder glatten Pfirschen.

§. 159.

Die Brügnons oder glatte Pfirschen, Nucipersica. C. B. haben, wie schon erwehnt, (§. 144) alles übrige mit den Pfirschen gemein, ausser der glatten Haut.

Dieser Unterscheid scheint aber wesentlicher zu seyn, als der zwischen Pfirschen und Mandeln; im übrigen hat man bey den Brugnons die nemlichen Veränderungen wie bey den Pfirschen; einige lösen sich nicht von Steine.

Die gelbe Brügnon hat ein dunkelgelbes Fleisch und um den Kern viel rothes, aus deren Kern habe ich eine andre gezogen, welche inwendig durchaus gelb ohne roth ist. Diese gelben Brügnons sind nach meinem Geschmack die besten.

La pêche Cerise, welche eher Le Brugnon Cerise heissen sollte, hat einen angenehmen Geschmack, und gehört unter die kleinen Pfirschen, weil sie nicht viel grösser als eine grosse Kirsche ist. Sie bleibt aussen mehrentheils weiß, und hat wenig rothes um den Stein. Ich habe eine aus einem Kern gezogene Brügnon gehabt, welche alle übrige, und die mehrsten Pfirschen im Geschmack übertraf: sie war kleiner, aber von köstlichem angenehmen süssen Weingeschmacke. Es scheint überhaupt, daß man die Brugnons besser als ander Pfirschen aus Kernen ziehen könne.

Die

Die mehrsten Brügnons sonderlich die grossen sind sonst wässerigt, sauer und unschmackhaft, das Fleisch auch etwas zähe; sie erfordern also einen warmen trocknen Ort, und ein gutes sandigtes Erdreich, auch viel Sonne, wenn der Saft völlig durchgekocht und destillirt werden soll. Daher die mehrsten, welche diese glatte Pfirschen nicht recht kennen, solche zu verachten, und die übrigen weit vorzuziehen pflegen. Ist aber eine glatte Pfirsche zu ihrer Vollkommenheit gekommen, so hat sie nach meinem Bedünken etwas sehr angenehmes und reitzendes (piquantes) auch einen herrlichen Weingeschmack; anbey das vorzügliche, daß sie nie moll, mehligt oder trocken wird, sondern gemeiniglich am besten schmecket, wenn sie schon halb trocken ist, und unten am Stiele welk und runzelicht, inwendig aber gelb wird; Man pflegt sie daher nicht eher zu essen, als bis sie sich selbst löset und vom Baum abfällt; Man breitet deswegen wol Stroh unter dem Baum her, damit die Früchte beym Abfallen keinen Schaden nehmen, und nicht dreckicht werden. Zum Kochen und Einmachen schickt sich diese Pfirsche weniger als die übrigen.

Zehnter Abschnitt.

Von den Mandeln.

§. 160.

Der gemeine **Mandelbaum**, (§. 92. 144) Amygdalus communis L. franz. L'Amandier, engl. Almond tree, holländisch. Amandelboom, ist eigentlich als eine wilde Pfirsche anzusehen, deren

deren Fleisch trocken, hart und wie ein Leder ist.

Wie wir die Pfirschen des Fleisches wegen achten, also werden die Mandeln blos des Kerns wegen gezogen. Er gehörete also eigentlich in die XI. Abtheilung von Nußartigen Früchten, (§. 4) wenn nicht seine Verwandschaft mit den Pfirschen ihn hieher ordnete.

§. 161.

Ein Mandelbaum hat etwas im äusserlichen, woran man ihn von Pfirschen unterscheidet; Es ist aber schwer, die rechten Unterscheidungszeichen zu bestimmen.

Der aufmerksame Tournefort begnüget sich bey vielen Geschlechtern, z. E. der Pfirsche, Kirsche, Kirschlorbeern, daß er sie, nachdem er diejenigen Theile der Blume und Frucht, welche mehrere unter sich gemein haben, beschrieben hat, dadurch erkläret, His addenda facies quædam iisdem propria, und dabey lassen es die mehrsten Gärtner bewenden, wenn sie überhaupt aus dem äusserlichen einen Baum erkennen, ohne sich weiter um die besondre Theile und worin sie unterschieden sind, zu bekümmern.

Die vornehmsten Merkmale, wodurch man einen gemeinen Mandelbaum von den Pfirschen unterscheidet, sind; Sein Holz ist magerer, und scheint nicht so saftig zu seyn, die Borke der jungen Zweige ist grüner und glatter; Er treibt mehrere schwanke Nebenzweige.

Die Blätter sind glatter, dicker, mehr Lanzenförmig, die Lappen sind grüner und die durchgehende Adern weisser, die Glandeln an den untern Einschnitten sind mehr merklich.

Die

Die Blumen sind grösser und etwas dunkler als an denen großblühenden Pfirschen. (§. 146) Die Blumen-Blätter sind etwas ausgezackt, und an den dünnschaligten kleiner, und heller von Farbe. Die Frucht zeiget sich gleich lang, zugespitzt, gedruckt, mager, rauh und höckericht, bleibt auch in der Folge kleiner, grasgrün und wollicht.

Am Ende berstet die grüne Schale in der Nath auf, und der Stein kommt zum Vorschein; Dieser ist glatter, hat nicht so viele und tiefe Gruben und Furchen, gehet oben glatt und spitz zu, und enthält einen grössern dickern und längern Kern.

Ich rede hier nur von dem gemeinen Mandelbaum, die übrige beyde (§. 144) erwehnte Arten von Mandeln übergehe, weil sie keine eßbare Früchte geben.

§. 162.

Die Mandeln unterscheiden sich theils in Ansehung der Härte der Schalen, theils im Kerne selber.

An einigen Mandeln ist die Schale von dem Steine dick, hart und vest wie an den Pfirschen: Diese nennet man wilde oder hartschalichte, Amygdalus Sativa fructu minori. C. B. P. 441. Amygdalus putamine duro I. B. H. 1. 177.

An andern ist diese Schale dünne und brüchig, so daß man sie leicht zwischen den Fingern zerdrucken oder aufschneiden kann, diese nennet man zahme oder dünnschaligte, Amygdalus dulcis putamine molliore C. B. P. L'Amandier à coque tendre: Diese werden in grosser Menge in Schalen unter dem Namen von Krackmandeln aus Italien, Frankreich und Spanien zu uns gebracht.

In

In Ansehung des Kerns ist derselbe von Geschmakke entweder süß oder bitter: Jene nennt man süsse Mandeln, Amygdalus dulcis; Diese aber bittre Mandeln, Amygdalus amara. Die erstern brauchen wir nur eigentlich zur Speise; die bittern werden zu wenigen Arten von Backwerk in der Küche, im übrigen aber in den Apotheken und zur Medicin gebraucht. Noch bemerken wir in Ansehung der Form vom Kern einen Unterscheid. Die besten, welche man kauft, müssen dick und fast rund von Kern, auch recht vest, weiß und süß seyn, und viel Mark haben; Man hat aber auch andre, welche platt, dünne und lang sind, und einen schlechtern Geschmack haben.

Dühamel bemerket zwo besondere Arten, L'Amande pistache, deren Kern den Pistacien gleich komme, und L'Amande sultane, welche grösser wäre.

§. 163.

Dem Mandelbaum ist es bey uns schon zu kalt und naß, daher die Früchte keinen vorzüglichen Geschmack erhalten, und wäßricht sind.

Ohnerachtet die Frucht nur so trocken ist, verlanget der Baum doch mehr Sonne als die Pfirschen; Um gute Mandeln zu haben, müßte man den Bäumen die besten Plätze einräumen, und daselbst ist uns ein Pfirschenbaum ungleich mehr wehrt.

§. 164.

Man zieht also bey uns selten Mandelbäume anders als hochstämmig an Abörtern.

Ich habe versuchet, Mandeln an der Abendseite an Mauren zu setzen, sie brachten aber schlechte Früchte. Zu hochstämmigen schicken sich die dünnschaligte

te Mandeln gar nicht, weil sie zu weichlich sind, und das junge Holz verfrieret leicht; der Stamm muß also, wenn er gleich gut bleibt, alle Jahr frisch Holz austreiben, und trägt nicht.

Man pflanzt in Plantagen einen oder andern Stamm, wo sie in Schutz gegen die kalten Winde stehen; theils der Veränderung wegen, theils weil der, über und über schön blühender, Baum im Frühjahr bey den ersten Promenaden einen Garten zieren hilft; theils um im Herbste den Nachtisch mit einer Sorte frischen Obstes mehr zieren zu können.

Ihre Fortpflanzung geschiehet, wie es bey Pfirschen und Apricosen gezeiget worden, man zieht sie aus Kernen, oder oculirt sie auf Pflaumen und wilde Mandeln.

§. 165.

Wir nutzen die bey uns wachsende Mandeln theils zum essen, theils um junge Stämme daraus zu ziehen.

Wenn wir die bey uns wachsende Mandeln essen wollen, so ist eine Beschwerlichkeit, daß man die dicken Schalen nicht gut öffnen kann. Der beste Handgriff wird seyn, wenn man ein spitzes Messer mit einem schweren Hefte, unten am Stiele in die Mandel drücket, und das Messer alsdenn gerade unter sich auf einen reinen Stein oder Brett fallen lässet, so pfleget der Stein in zwey Stücken auseinander zu springen, ohne daß der Kern beschädiget wird, die äussere Schale wird auch nicht schadhaft, und man kann die Mandeln so mit der grünen Schale auf den Tisch geben, damit der Kern frischer bleibe, die Schüssel auch besser angefüllet sey. Sie erlangen

die

die Reife im October, und man kann sie aufheben, wenn sie in den grünen Schalen gelassen, und für Frost bewahrt werden. Sonsten aber haben die Krack-Mandeln, welche man kauft, und ziemlich wohlfeil erhält, im Geschmacke einen grossen Vorzug. Die jungen aus Kernen gezogenen Stämme pflegen einige zu gebrauchen, um Pfirschen und Apricosen darauf zu oculiren, man muß alsdenn bey uns gewachsene wilde Mandeln dazu nehmen; Denn die Krack-Mandeln, welche man kauft, keimen auch leicht, geben aber nur weichlige, leicht verfrierende, Stämme.

grüne Mandel

Man macht in Frankreich die ganz jungen Früchte, ehe der Kern hart wird, folgender Gestalt ein. Fünf bis 6 Hände voll klar gesiebte Asche von Büchenholz werden mit Wasser gekocht, daß es eine starke, zwischen den Fingern fettig anzufühlende Lauge giebt. In dieser rühret man die Mandeln mit einem Schaumlöffel fleißig herum, daß sich die Asche nicht setzt; Wenn die weichen Haare von den Mandeln leicht abgehn, wird das Gefäß vom Feuer genommen, jede Mandel mit einem Tuch abgerieben, an einigen Stellen mit einer spitzigen Nadel durchstochen, in frisch Wasser geworfen, und damit aufs Feuer gesetzt, bis sie schäumen; Das Gefäß wird zugedeckt, damit sie grün werden. Nachdem sie erkaltet, füllet man sie mit einem Schaumlöffel heraus, oder giesset das Wasser durch einem Durchschlag ab, und schüttet die Mandeln in dünnen zerlassenen Zukker, des folgenden Tages werden die Mandeln wieder herausgenommen, und der Zucker gekochet, daß er drey bis vier mal aufwallet; denn werden die Mandeln wieder darin gegeben, dies wiederhohlet man noch

zweymal, und wenn des Zuckers nicht genug seyn sollte, nimmt man frischen dazu.

Wenn am vierten Tage der Zucker fünf bis sechsmal aufgesotten hat, lässet man die Mandeln so lange darin kochen, bis er am Löffel Perlen machet, alsdenn lässet man sie entweder auf einem Siebe abtropfen; walzet sie in fein gestossenen Zucker um, und trocknet sie vollends an einem warmen Ofen, oder man giebt sie in ein Gefäß und giesset den genugsam verdickten Zucker drüber. Diese eingemachte Mandeln scheinen aber die daran zu wendende Kosten und Mühe nicht zu belohnen. Die gewöhnlichste Konfitüre, welche man von den reifen Mandeln machet, ist, daß man sie rostet, oder wie wir es nennen, gebrandte Mandeln. Man nimmt nemlich 1 Pfund ausgesuchte frische unbeschädigte Mandeln mit der Haut, reibt den Staub rein ab, läutert darauf $\frac{7}{8}$ Pfund oder 28 Loth weissen Zucker, bis er anfänget zu spinnen, giebt etwas Rosenwasser und ein wenig gestossenen Kanel dazu, schüttelt die Mandeln hinein und lässet sie damit sieden, denn abgenommen, und mit einem Löffel so lang umgerührt, bis der Zucker trocken wird, und an den Mandeln klebet; Alsdenn auf ein Tuch gestreut, und den kleinen Zucker heraus gesucht, auch die Pfanne vollends gereiniget, so viel sich heraus schaben lässet. Hiernächst die Mandeln wieder nebst einer Hand voll gestossenen Zucker in die Pfanne gegeben, daß sie unter stetem Umrühren mit einem hölzernen Löffel über ein hell Feuer rösten. Wenn sie braun genug sind, wird ein Tuch über eine Schüssel gebreitet; Die Mandeln drin geschüttet, das Tuch überher gedeckt, und die Schüssel zwischen ein Deckbett zwo Stunden lang gesetzt, so werden sie recht hart, croquant.

Ueberzogene Mandeln.

Will

Will man die Mandeln schön roth haben, und ihnen ein bessres Ansehen geben, so lässet man zwey Loth Cochenille nebst einem Loth Alaun, und eben so viel präparirten Weinstein in einem Quartier Wasser ohngefehr zwölfmal aufsieden; das Wasser wird, wenn es kalt ist, und sich gesetzt hat, abgeklärret, und zum Gebrauch aufgehoben: Wenn nun die Mandeln zum erstenmale geröstet sind, so nimmt man den zurück gebliebenen kleinen Zucker; thut ohngefehr noch ein Viertel Pfund hinzu; lässet solchen in Rosen- oder auch in Brunnenwasser zergehen, und so lange sieden, bis er spinnet; alsdenn von dem rothen Wasser so viel dazu gegeben, bis er roth genug ist; hiernächst die Mandeln hinein geworfen und mit einem hölzernen Löffel vom Feuer so lange umgerührt, bis sie allen Zucker angenommen haben; Sollte in der Pfanne noch viel Zucker zurück bleiben, wird er erst geschmolzen, und man kann, wenn er dick genug ist, die Mandeln nochmal hinein werfen. Ueberzogene rothe Mandeln.

Ich muß hier noch ein gewöhnliches von Mandeln zu zubereitendes Getränk erwehnen, nemlich die Mandelmilch oder Orgeade. Mandelmilch.

Nehmet ein Pfund Mandeln, thut sie in heiß Wasser, daß sich die Haut abziehen lässet; giesset 2 Löffel voll Orangen- oder Rosenwasser, oder einen Löffel voll Milch dazu, damit die Mandeln nicht gelb und öligt werden; stosset sie ganz fein in einem Mörser; gebet zwey Pfund Zucker dazu, und vermischet es mit fünf Maaß oder Quartier Wasser wohl durch einander.

Eilfter Abschnitt.
Von den Kanelkirschen.

§. 166.

Die Kanel- oder Kornelkirsche (§. 92) ist eine runde lange einer Kirsche ähnliche aber einen harten Stein mit doppelter Höhlung enthaltende Frucht, welche auf einem bekannten Baum wächset, Cornus mas L. Cornelbaum, Ziserlein, Kurbeerbaum, Hornkirschen, Tierlenbaum, Herlitz, Corln, Cornioln, auf Deutsch: Le Cornier, ou Cornouilter, auf französisch, und in der Provence, Acournier, The male Cornel-Tree, or Cornelian-Cherry, auf englisch, Cornoelje auf holländisch genannt.

Die Blumen daran kommen Doldenweise hervor, jeder Büschel wird von vier grossen breiten Blütblättern, involucris umbellum æquantibus eingeschlossen. Die Blumen sind klein, und bestehen aus vier kleinen in Kreuz gestellten Blättern. Der Baum blühet früh und sehr voll, ist also ein angenehmer Bothe des Frühjahrs, da er, als mit einer gelben Dekke überzogen, zwischen andern dürren Bäumen hervorleuchtet, wenn der Erdboden oft noch mit Schnee bedecket ist.

Die Frucht selber ist länglicht rund, und hat eine angenehme rothe Farbe, aber nur wenig Fleisch; Sie wird im August reif, ist herb und zusammenziehend, und wenn sie einigermaassen geniesbar seyn soll, muß sie selbst vom Baume abfallen, und halb mol-

wer-

werden, da sie denn dunkel roth oder braun wird. (§. 102)

Die inwendige harte Nuß hat vor andern mir bekannten Saamen voraus, daß er in zwo besondern Höhlungen zween vollständige Kerne enthält.

§. 167.

Man zieht in den Gärten den Baum mehr der Veränderung und des Ansehens, als der Frucht wegen.

Da eben die rothe Frucht dem Baume das beste Ansehn giebet, so verdienen die Spielarten mit weisser und gelber Frucht, Cornus hortensis mas fructu albo & ceræ coloris, *Tournef.* keine Aufmersamkeit. Die Varietät mit scheckigtem Laube, vermehrt die Mannigfaltigkeit von Stauden.

Obgleich diese Kornelkirschen im Geschmacke fast allem andern Obste nachzusetzen sind, so werden sie dennoch zu Zeiten gegessen; da der Mensch mehr die Abwechselung liebet, als daß er allemal das wahre Beste vorziehen sollte.

Sie vermehren auf dem Nachtische allemal die Reihe, und erheben durch ihre rothe Farbe, wenn sie zwischen den Pflaumen, Stachelbeeren und frühen Birnen aufgesetzt werden, das Ansehen: Daher man allemal, wo es der Platz erlaubt, einige Bäume davon pflanzen soll; Sie kommen in einem magern Boden fort.

Dühamel erwehnet, daß man die grünen Früchte, wie die Oliven, mit Eßig einmachen könne; Die Oliven werden aber nicht mit Eßig eingemacht.

Die reifen Früchte macht man wol mit Zucker ein; es giebt aber eine schlechte Konfitüre. Man kann

sie auch, wenn sie moll oder recht reif sind durchreiben, und wie bey den Pflaumen gelehret worden, (§. 124) eine Marmelade davon kochen, aber auch diese hat nichts vorzügliches.

§. 168.

Man vermehret die Kornelkirsche leicht durch Saamen, Einleger oder Ausläufer an der Wurzel.

Die Kerne pflegen, weil sie dick sind, zwey Jahr in der Erde zu liegen, ehe sie keimen; Sie sind auch nicht allemal vollständig, nemlich die rechten wahren keimenden Kerne fehlen oft in der Nuß, welche ohnehin selten mehr als einen vollkommen ausgewachsenen Kern hat. Die zwote Höhlung (§. 166) ist in den mehrsten leer. Wenn man Zweige einleget, schlagen solche leicht Wurzeln.

§. 169.

Wir haben noch eine zu diesem Geschlecht gehörende Pflanze, nemlich Cornus suecica, L. schwedisch Smör-bär, welche auch eßbare Früchte trägt.

Der Ritter Linne bezeuget aber in Fl. Lapp. p. 41. daß, weil die Beeren zwar süß aber wässericht und unschmackhaft wären, niemand ausser Kindern sie anrühre. Sie wächset zudem nicht anders als auf hohen, kalten, schattigten Bergen.

Zwölfter Abschnitt.

Von den Oliven.

§. 170.

Die Olive (§. 92) ist eine länglicht-ovale, grüne Frucht, welche inwendig gleich der vorigen einen harten Stein enthält, und auf einem Baum von mittelmäßiger Grösse wächset, der Oelbaum oder Olivenbaum, Olea Europæa, auf Französisch, L'Olivier, auf englisch, The Olive Tree, auf Holländisch, Olyve boom, genannt.

Die Olivenfrüchte sowol als die Blüte und der ganze Baum haben sehr viel ähnliches mit denen eben beschriebenen Kornelkirschen, ausser daß an diesen die vier kleinen blumblättgen Petala unterschieden sind, an jenen aber zusammen hangen; flos monopetalus; in den Oliven hat der Stein nur einen einzigen Kern, und die Frucht hat kein saftiges, sondern mehr schwammigtes Fleisch, wird auch am Ende schwarz. Beyde Geschlechter kommen sich also so nahe wie möglich, (genera proxima) blos daß sie nach der Linneschen Methode unter zwo Classen gehören.

§. 171.

Der Olivenbaum hat einen doppelten Nutzen, da wir eines Theils seine Früchte eingemacht geniessen, sodann aber unser sogenanntes Baumöl daraus gepresset wird.

Die Oliven haben einen sauren bittern unangenehmen Geschmack, und sind roh recht wiederlich; um ihnen also das rauhe und herbe zu benehmen, wird eine Lauge von Asche und ungelöschtem Kalche genommen, und in dieser weichet man die einzumachenden Früchte, welche noch grün seyn müssen, vier und zwanzig Stunden lang ein; Nachher werden sie noch verschiedene Tage in frisch Wasser gelegt, welches alle Tage erneuert werden muß; endlich kommen sie in Salzwasser und man packet sie mit Salz, Fenchel und Coriander in Fässer oder andre Gefässe.

Es ist eine Frucht, die von den wenigsten geliebet, und nicht sowol des Wohlschmackes als der Gesundheit wegen gegessen wird, indem sie den Magen stärken, den Apetit befördern und nie übel bekommen soll.

Diejenigen Früchte, aus welchen man Oel pressen will, werden auf einer Mühle gequetschet, und in heiß Wasser gegeben, so ziehet sich das Oel heraus und schwimmet oben.

§. 172.

Die Olivenbäume wachsen nur in den wärmern Gegenden von Europa, als in Italien und den südlichen Provinzen von Frankreich und Spanien.

Bey uns können sie die Kälte den Winter nicht vertragen, und wollen wie andre zur Orangerie gehörende Bäume gewartet, und des Winters in ein Haus gebracht seyn, da sie denn selten Früchte tragen.

Man hat sonst verschiedene Varietäten davon. Duhamel erwehnet deren funfzehn, welche eben wie

bey

bey den Birnen und Apfeln ihre besondere Namen haben, z. E. Aglandau, Laurienne, Amelou, Cormeau, Ampoulan, Moureau, Verdalle, Bouteillau, Pigau, Salierne. Die gemeinen Oliven haben grosse lange lanzenförmige Blätter; eine Sorte aber hat kleine ovale Blätter in der Grösse und Form wie die vom Buchsbaum, daher man sie auch die Buchsbaumblättrige, Olea buxifolia zu nennen pflegt.

Unter den eingemachten Oliven hält man die kleinesten, welche aus der Provence kommen, für die besten; sie sind auch mehr höckerigt und ungleicher wie die übrigen.

§. 173.

Man vermehrt den Olivenbaum durch Ableger.

Da er bey uns keine Früchte bringet, so können wir ihn durch Saamen nicht fortpflanzen, ihn auf andre fremde Stämme zu pfropfen, gehet, da er zu öligt ist, auch nicht an.

Dreyzehnte Abschnitt.
Von dem Taxus.

§. 174.

Der Taxusbaum (§. 92) sonst auch der Eiben oder Ibenbaum, auf franz. L'If, auf engl. Yew-tree, holländisch Ibenboom, Pennenhout, genannt, trägt eine rothe, angenehm in das Auge leuchtende, aber schlecht schmeckende Kirsche, mit einem harten Kern.

Die Frucht von Taxus unterscheidet sich von allen übrigen, daß sie oben offen und als ein Kelch hohl ist, man siehet also den Kern in der Mitte frey und offen sitzen. Da dieses Baumes in der Anweisung zu Hecken (S. 159) weiter gedacht worden, und die Frucht zwar süß aber unschmackhaft ist, also fast nicht roh zu genieſſen, eine davon zu machende Konfitüre auch nicht der Mühe werth ist, so würde überflüßig seyn, etwas mehrers davon hier zu sagen. Wer viele Früchte am Baum zu haben wünscht, muß ihn wild wachsen lassen, und nicht, wie gemeiniglich geschiehet, so sehr unter der Scheere halten.

Einige haben gar die Frucht giftig oder doch der Gesundheit schädlich gehalten.

Vierte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von Beerentragenden Bäumen überhaupt.

§. 175.

Eine dritte Art von Obst (§. 16) unterscheidet sich darin, daß die durchaus saftige Frucht in der Mitte im Fleische ohne weitere Bedeckung eine bestimmte Anzahl kleiner Kerner enthält. Dergleichen Früchte nennen wir **Beeren**.

Zu einer Beere wird also erfordert

a) eine runde Frucht.
b) eine glatte dünne Haut, welche
c) mit einem saftigen nicht mehligten Fleische angefüllet ist.
d) kleine Saamenkörner; welche
e) unmittelbar von dem saftigen Fleische umgeben und eingeschlossen sind, und
f) jedesmal eine gewisse Zahl beobachten.

§. 176.

Die hieher gehörende Stauden und Bäume tragen die Beeren entweder einzeln, oder sie haben mehrere kleine Beergen an einem gemeinschaftlichen Stiele (§. 7)

Dieses Merkmal ist aber nicht hinreichend, um die Geschlechter zu bestimmen: Denn Johannisbeeren und Stachelbeeren gehören zunächst unter ein Geschlecht;

schlecht; Diese haben einzelne Beeren, und an jenen bilden mehrere Beergen einen Strauß.

§. 177.

Ich rechne zu dieser Klasse folgende Obstsorten:

1) Den Wein. §. 178.
2) a) Die Johannisbeeren. §. 194.
   b) Die Korinthen-Staude. §. 197.
   c) Die Gichtbeeren. §. 198.
3) Die Stachelbeeren. §. 199.
4) Die Berberitzen oder Weinnägelein. §. 202.
5) Den Kaffe. §. 206.
6) Die Hollunderbeeren. §. 209.
7) Die Wacholderbeeren. §. 210.
8) Die Finnischebeeren, Hippophæ. §. 211.

Die vielkernigten Beeren und die zusammengesetzten Beeren, (Baccæ polyspermæ & compositæ) verspare ich in die folgende Klassen.

Ausser den Wacholder und den Berberitzen gehören jene übrige fünf Sorten nach der Linneschen Methode unter die fünfte Klasse, nemlich unter die Pflanzen, deren Blumen nur fünf Staubfäden haben. Die Berberitzen allein haben deren sechs, und die Wacholdern haben besondere männliche Blüte in Kätzgen.

Zweeter Abschnitt.
Vom Weine.

§. 178.

Unter denen Beerentragenden Bäumen ist der Wein (§. 177) der vornehmste. Vitis vinifera.

ra, franz. La Vigne, engl. The Vine, holländ. Wynstock, schwed. Winranka.

Der Weinstock verdienet eher eine Staude als Baum genannt zu werden; da er keinen hohen Stamm und keine ordentliche Zweige macht, sondern nur lange Ranken von zwölf und mehrern Schuhen treibet, welche aber sich selber zu halten nicht vermögend sind, sondern sich vermöge gewisser Häcklein oder Gäbelein an andre Pflanzen anklammern, dergleichen Ranken nennen wir Reben oder Ruthen; sie haben auf eine gewisse Distanz Knoten, und aus diesen Knoten wachsen die Blätter, Gäbelein und Früchte.

Die Blüte kommt Traubenweise, (§. 4) an ästigen kurzen Stielen; die Blumen sind klein und unansehnlich; eine jede Blume enthält im Grunde eine kleine Beere, welche hernach, wenn die Blume abfällt, zu einer runden durchaus glatten saftigen Kugel wird; die fünf Saamenkörner enthält.

§. 179.

Die Grösse und Gestalt der Trauben ist bey allen nicht einerley.

Die ganze Traube ist gemeiniglich unten nach dem Stiele zu dicker, und lauft forn allgemählig spitzer zu.

An einigen Sorten ist sie nur kurz, wie an dem Traminern, der frühen schwarzen. An andern ist sie lang, wie am blauen Augster, da sie die Länge von einem Schuh und drüber erhält.

An einigen sind die Stiele nur kurz und häufig; die Beeren sind also dichte in einander gepresset, so daß sie sich eine die andere platt drucken, und gleichsam

sam eine Masse ausmachen, wie am Rießling, dem Treminer; An andern sind sie länger und einzelner, die Beeren sitzen also fladderhaft, ohne daß die eine fast die andere berühret, wie an der Peterssilien Traube, der Gutheedel. Der Stiel überhaupt von einer Traube wird der Kamm genannt.

§. 180.

So ist auch die Form und Grösse der Beeren unterschieden.

Gemeiniglich sind die Beeren Kugelrund; an einigen fallen sie etwas ins länglichte, wie an der weissen Muscateller, an andern sind sie länglicht, oval wie eine Zwetsche, als an der Spanischen blauen Cibebe. An dem Kiesling drucken sich die Beeren oft eckigt, weil sie dicht zusammen sitzen.

Klein sind die Beeren am Treminer, groß an der grossen Cibebe: An einigen sind zwischen den grossen auch kleine Beeren untermischet, als am Gutheedel.

§. 181.

Eine grössere Abwechselung bemerken wir in der Farbe der Beeren, welche entweder grün, gelblicht, braun, röthlicht, blau oder schwarz sind.

Im Anfange sind alle Beeren grün, wenn sie aber ihre Reife erlangen, so verändern sie die Farbe:

Bey einigen bleibet die grüne Farbe und fällt nur etwas ins weisse; diese nennet man grün, z. E. Le Chasselas verd.

Bey andern verändert sich das grüne ins gelbe; diese nennet man sodann gemeiniglich weisse Trauben. z. E.

z. E. Le Chaſſelas, blanc, der weiſſe Treminer, der weiſſe Muſcateller.

Dieſe weiſſe Beeren pflegen ſodann an der Sonnenſeite braun zu werden, welches ein Merkmal iſt, daß die Beeren die völlige Zeitigung haben, und recht durchgebrannt ſind: Ganz braune Trauben aber ſind mir nicht bekannt.

An ſtatt deſſen werden einige über und über braunröthlicht, als der braune Treminer, der rothe Muſcateller.

Andere fallen ins ſchwärzliche, und ſind mit einem blauen Staube bedecket, dieſe nennen wir blau, als am blauen Augſter.

Wenn die blaue Farbe recht dunkel wird, ſo nennen wir ſie ſchwarz, als an der frühen ſchwarzen, Le Morillon noir. Die Beeren ſind allemal mit einem Staube gleich denen Zwetſchen bedecket. (§. 117) Dieſer iſt an den ſchwarzen gemeiniglich blau, an den weiſſen aber weißlicht.

§. 182.

Die Beeren ſind eigentlich blos mit Safte angefüllet. Dieſer aber hat in einigen Sorten mehr Conſiſtenz als in andern.

Aus einigen Trauben zerflieſſet der Saft uns gleich auf der Zunge, als aus dem Rießling, aus andern hanget er wie ein Gallert zuſammen als am Muſcateller. Zum eſſen hält man dieſe, welche man fleiſchigt nennet, am beſten; Zum Weinmachen haben aber die ſaftigen einen groſſen Vorzug.

§. 183.

Der Saft beſtimmt alſo das vorzügliche der Trauben.

Der

Der Saft von allem Wein hat etwas säuerliches; dieses Saure muß aber auf eine der Zunge angenehme Art gemäßiget seyn; Wenn wir den Saft wirklich als sauer empfinden, so taugen die Trauben nicht. In einigen Sorten ist der Saft müskirt, diese nennen wir Muskateller. Wer den Geschmack von diesen nicht kennet, wird glauben, daß dergleichen Trauben von einer Katze beschmutzet worden wären, der Holländer heisset sie daher Stinkert of Katte-pis. Weil aber diese Muskatellertrauben, wenn sie recht reif sind, eine angenehme Süßigkeit zu haben pflegen, so ziehen wir sie vor.

Der Saft ist gemeiniglich weiß, im Teinturier ist er roth.

§. 184.

Noch bemerken wir in Ansehung der Schelfe, welche eine jede Beere umgiebt, einen Unterschied.

Bey einigen ist sie sehr dünne, als am Rießling; bey andern dicke, als am Trommer. Bey den schwarzen färben einige roth, andre bleiben weiß; von jenen erhalten die rothen Weine als der Burgunder die Farbe, wenn gleich der Saft weiß ist.

§. 185.

Einen Geruch haben die Trauben gar nicht.

Auch an den Muskatellern empfindet man im Geruche äusserlich nichts von dem müskirten Geschmacke.

§. 186.

Die Güte einer Traube beurtheilen wir nach dem davon zu machenden Gebrauche, ob sie nemlich roh gegessen oder zum Wein auspressen gebraucht werden soll.

Die-

Diejenigen die zum essen am wohlschmeckensten und süssesten sind, geben den säuersten Wein, z. E. die Muskateller, diejenigen, woraus der beste Wein kommt, werden wir im Geschmacke nur mittelmäßig halten. Z. E. der Rießling ist eine der säuersten Trauben, und giebt guten Wein.

Bey keiner Frucht hat die Wartung und der Grund und Boden, wo sie wächset, einen solchen Einfluß auf die Güte, als beym Weine. Daher geben die nemlichen Weinsorten, selbst in nahe neben einander liegenden Weinbergen, Weine von unterschiedener Güte, und es schicken sich so wenige Gegenden zum Weinbau.

§. 187.

Die Blätter vom Weinstocke sind allemal groß, breit, und im Umkreise eingeschnitten, auch in verschiedene Lappen getheilet; folia lobata angulata sinuata: Bey einigen Sorten aber sind die Einschnitte grösser.

An einem wilden Americanischen Weine, vitis labrusca, sind die Blätter fast rund und nur wenig eingeschnitten.

Die Blätter vom blauen Muskateller sind vor andern rund.

Bey vielen sind sie fünffach getheilet, als am grünen Muskateller.

An andern sind sie dreyfach getheilet, als am weissen und schwarzen Muskateller, und es ist besonders, daß eben diese Trauben, welche nach dem Geschmack nur Varietäten zu seyn scheinen, sich im Laube merklich unterscheiden.

Am allertiefsten getheilet sind die Blätter an der davon den Namen habenden Peterßilien-Traube,

welches den Ritter Linne bewogen hat, eine besondere Sorte daraus zu machen, Vitis laciniosa; da sie doch nach der Form und dem Geschmack der Traube eine Varietät von der Guthedel zu seyn scheinet.

Am Morillon façonné sind die Blätter als weiß gepudert, daher man sie Müllerrebe nennet.

Am schwarzen Muskateller werden die Blätter gegen den Herbst röthlich. Le Morillon noir, unterscheidet sich noch dadurch, daß das Holz inwendig röthlich ist.

§. 188.

Einige Weinsorten werden früher als die andern reif; man nennet solche sodann frühzeitige, die übrigen aber späte Weine.

Vor dem September reifet bey uns kein Wein, die mehrsten Trauben kommen in unsern kältern Gegenden erst im Occober zur Vollkommenheit, und viele reifen erst im November. Da alsdenn schon die Sonne fehlet, so kommen die späten Sorten bey uns fast nie zu gehöriger Reife; es müßte denn ein trockner warmer Herbst einfallen, oder man muß die Zeitigung in Treibkasten befördern.

§. 189.

Wir haben eine grosse Menge von Weinsorten, da aber in dem niedern Theile von Deutschland die Witterung schon kälter ist, so bleiben nur wenige Sorten übrig, die wir mit Nutzen pflanzen können.

Wir werden schlecht gebessert, wenn wir vortrefflich grosse Trauben an einem frech wachsendem Stocke wachsen sehen, am Ende aber vergebens ihre Zeitigung

gung erwarten, und die nicht gargekochten Beeren wegen ihres herben Geschmacks nicht geniessen können, als an der Alicanten-Traube. Die größte Sammlung von Weintrauben in Deutschland, ist durch den Fleiß des verstorbenen Geheimdenraths Bilfingers im Würtembergischen gemacht worden, wovon man das Verzeichniß in der Abhandlung des gesamten Weinbaues S. 299. lieset. Ich bin aber zweifelhaft, ob verschiedene als besondere Sorten angeführte, von einander merklich unterschieden sind; wenigstens, da mehrere im Geschmacke und der Güte sich einander nichts nachgeben, so wird ein jeder zufrieden seyn, wenn er die gewöhnlichsten Sorten hat; zumahlen da reife Trauben nicht so geschwind als andere vorbeschriebene Früchte paßiren, sondern mehrere Wochen lang verwahret und erhalten werden können. (§. 192)

Die mir bekannten besten Sorten sind.

1) Die frühe schwarze, Le Raisin précoce ou Morillon noir; welche am ersten von allen reifet, und leicht und voll träget, die Fliegen und Wespen stellen ihr am mehrsten nach.

2) Die Guthedel, Le Chasselas blanc, weil die Beeren daran einzeln sitzen, so reifen sie besser, als an andern Sorten. Sie gehen im Geschmack den mehrsten andern vor.

3) Le Chasselas musqué, wird, wo er reif wird, wohlschmeckender gehalten, ist aber schon weichlicher.

4) Le Muscat rouge, der rothe Muskateller ist eine der süssesten und angenehmsten Trauben, wenn er reif wird: da die Beeren daran einzelner sitzen, als am weissen Muskateller, so reifet er eher, trägt aber nicht gern.

5) Le Muscat noir, der schwarze **Muscateller** will viel Sonne und eine warme Gegend haben.

6) Die **rothen** und **weissen Treminer**, unterscheidet blos die Farbe; Beyde tragen gleich voll und treiben nicht so stark ins Holz wie andre: Es ist dem Geschmacke nach die süsseste Traube. Das dicke Häutlein und die kleine Beeren verringern ihren Wehrt.

7) Der **Rießling** ist die saftigste von allen; gefällt aber nur denen im Geschmack, die das säuerliche lieben. Weil die Beeren dichte in einander sitzen, faulen sie leicht an; Man kann also die Trauben von diesem Rießling am wenigsten aufheben. Vielleicht ist die **Blanke im Weinbau**, S. 308. diese nemliche.

8) Le Ciouta, Cicutat, Raisin d'Autriche ou Feuille de Persil, die **Petersilien-Traube** ist im Geschmack dem Guthedel völlig gleich, blos daß man sie wegen des tief eingeschnittenen Laubes ziehet. Die übrige Sorten, welche mehr der Veränderung als des Nutzens wegen gezogen werden, sind.

9) Die **Corinthen-Traube**, Le Corinthe blanc ou rouge, ist eine Varietät von der Guthedel, und hat Beeren ohne Kerne, daher die Beeren nur klein und unvollkommen sind: Weil die Sonne sie desto eher durchscheinen kann, pflegt ihr Geschmack süß zu seyn.

10) Die **Schweitzer-Traube**, Le Raisin panaché de noir & de blanc, ist eine vermuthlich aus Kernen entstandene Spielart von schlechtem Geschmacke. Die gestreiften Beeren, davon einige ganz grün, andre ganz blau zu seyn pflegen, geben ein artiges Ansehen; Im Geschmacke wird man aber sehr betrogen. Bider gedenket einer andern ähnlichen Spielart, die vom Stiel an bis auf die Hälfte blau, übrigens aber weiß ist.

In

In Amerika hat man verschiedene wilde Sorten von Weinen, welche man aber blos der Mannigfaltigkeit wegen unter andern Stauden ziehet, und wovon die Beeren keinen Nutzen haben. Vitis labrusca, vulpina, arborea. Kalm gedenket ihrer verschiedentlich, daß sie in Menge wild wachsen, und sich bis in die Gipfel der Bäume hinaufschlingen.

Der sogenannte Jungfern-Wein, welcher gleichsam das Mittel zwischen dem Weine und dem Epheu ist, wird vom Ritter Linne zu diesem Geschlechte gerechnet, Hedera quinquefolia. S. oben S. 165.

§. 190.

Der Wein wird blos durch Ableger fortgepflanzet; von keinem Obstbaume aber lassen sich leichter Ableger machen.

Man leget entweder eine am Stocke noch festsitzende Ranke in die Erde, so schläget solche sofort an jeden Knoten Wurzeln; man schneidet sie im andern Herbste oder Winter ab und versetzt sie.

Oder aber man legt eine abgeschnittene Ruthe in die Erde, so schlägt auch diese Wurzeln. Es ist dabey nur folgendes zu beobachten, wie mir von einem Weinländer ist gelehret worden.

1) Man suchet dicke vollkommene recht reif gewordene Ruthen aus: Diejenigen woran die Knoten am nächsten sind, sind die besten. Man nimmt nicht gern das oberste von einer Ruthe.

2) Die Reben werden ungefehr einer Elle lang geschnitten, so daß sie wenigstens drey Knoten enthalten: sie werden dicht über und dicht unter einem Knoten abgeschnitten, einige lassen unten etwas vom alten Holze daran.

3) Oben muß ein Knoten gewählet werden, wo an der einen Seite ein Blatt, an der andern aber ein Häcklein gesessen hat; sonst wird die Rebe oben leicht trocken.

4) Es ist besser, daß man die zu legenden Reben schon im Herbste abnimmt, und des Winters in der Erde verwahrt; sie verfrieren sonst leicht.

5) Man macht alsdenn an der Stelle, wo ein Weinstock stehen soll, einen Graben, von der Mauer ab vorwärts, füllet ihn mit guter Erde, und schlägt hinten einen etwas aus der Erde stehenden Pfal, welcher zur Nachricht dient, wo die Rebe lieget.

6) Der Grabe wird mit lockrer Erde voll gefüllet, daß noch ein guter Spaten hoch fehlet: Die Rebe wird alsdenn Horizontal in der Erde herausgelegt, oben etwas krum in die Höhe gebogen, unter den obern Knoten mit einer kleinen Weide an den Pfal bevestiget, und hierauf mit Erde beschüttet, so daß auch das obere Ende bedecket wird. Die Rebe wird im ersten Sommer nur kleine Schossen treiben; Es schadet ihr nichts, wenn sie gleich einknicken sollte.

7) Im Herbste lockert man am Pfale die Erde um der Rebe auf, schneidet oder bricht die getriebenen Schossen unmittelbar an dem Knoten weg, zernichtet auch alle kleine am obern Knoten etwa ausgewachsene Wurzeln, und bedecket den Knoten wieder mit Erde, so wird er in folgendem Sommer schon stärkere Schossen treiben; Sind solche stark genug, so kann man im zweyten Herbste bereits ein oder zween Knoten sitzen lassen, und im vierten oder fünften Jahre Früchte haben.

8) Es ist gut, die ersten Jahre die Wurzeln an den obern Knoten jedesmahl zu zernichten, weil daselbst sonst

sonst zu viele dem Hauptstocke schädliche Nebenranken austreiben.

§. 191.

In der Wartung erfordert ein Weinstock eben so viel und fast mehrern Fleiß, als andre Fruchtbäume, damit er alle Jahr häufige, vollkommene und schmackhafte Trauben mit vielen Beeren liefre.

1) Vorläufig siehet man im Sommer darnach, um recht starke und reife Ranken zu haben, sonst hat man künftig keine Früchte zu hoffen.

2) Es werden also alle kleine überflüßige und keine Trauben tragende Nebenranken, welche den übrigen nur den Saft wegnehmen würden, von Zeit zu Zeit weggenommen.

3) Solche dürfen nicht gestutzet werden, sondern man bricht sie unmittelbar, wo sie ausgewachsen sind, weg, indem sie sich allda, wenn man sie nur etwas bieget, so lange sie in vollem Safte stehen, gar leicht ablösen.

4) Man bricht auf gleiche Weise alle kleine an den Hauptranken in den Winkeln der Blätter auswachsende junge Schossen, welche man Geitz nennet, weg.

5) Blätter und Gäblein darf man aber an denen Hauptranken ja nicht wegnehmen.

6) Man hält das Beschneiden des Weinstockes am besten im Herbste, sobald die Früchte abgenommen sind.

7) Der Weinstock setzet die Trauben an denen erst eben jung auswachsenden Ranken an; Man nennet diese Fruchtreben.

8) Alt Holz treibt keine Fruchtreben, sondern die jungen im vorigen Sommer gebildeten und gehörig reif gewordenen Ruthen.

9) Man erkennet leicht die Knospen, welche Fruchtreben treiben wollen, weil sie dicker sind.

10) Die untern Knoten an einer solchen jährigen Ruthe pflegen keine Fruchtreben zu treiben, und über den sechsten Knoten kommt auch keine Frucht.

11) Da die jungen Reben über 12 Schuh lang treiben, das alte Holz aber keine Fruchtreben giebt, so muß man den Weinstock so kurz, wie möglich halten, und jedesmal im alten Holze so schneiden, daß man einige junge Ruthen auf vier bis höchstens sechs Augen stehen lasse; wenn die obersten zwey noch Fruchtholz zu versprechen scheinen.

12) Eine solche Ruthe treibt aus jedem Knoten Reben; man schonet jedesmal am liebsten die untersten, und die übrig bleibende, welche ohne Frucht sind, bricht man weg.

13) Die obersten Knoten pflegen die stärksten Reben zu treiben; Man schneidet aber die alte Ruthe im Herbst über der ersten oder zwoten guten Rebe weg, und kürzet diese wie vorhin.

14) Man suchet die abgeschnittenen Ruthen wo möglich krum im Zirkel zu biegen, und sie so anzubinden, wenigstens bieget man sie so viel möglich unter sich. Einige Arten wollen mehr als die übrigen gebogen seyn; Dies heisset man ihnen Bögen geben.

15) Das Beschneiden darf nicht spate im Frühjahr geschehen, wenn der Saft schon in Bewegung ist; denn so verblutet sich der Stock. Es ist nemlich eine Eigenschaft, die der Weinstock mit den Birken gemein hat, daß er, wenn er zu der Zeit, da der

Saft

Saft in Bewegung ist, und die Blätter noch nicht ausgebrochen sind, verwundet wird, den Saft in einer grossen Menge laufen lässet; Dies nennet man Bluten, und den Saft selber die Thränen. Man samlet solche zu Zeiten in einer angehangenen Flasche auf, indem man diesen Thränensaft gut für die Augen hält; vielleicht ließ sich auch ein solches Getränk daraus bereiten, wie man aus dem Birkensafte macht. Man will beobachtet haben, daß das Thränen einem Stocke im Wachsthume und der Fruchtbarkeit nicht schade, es ist mir aber nicht glaublich.

16) Wächset eine gute Rebe zu lang, so pflegt man sie wol abzukneifen, sie treiben aber alsdenn, wenn es zu früh geschiehet, leicht unnütze Nebenschossen; das Abkneifen findet also nur statt bey schlechten Reben, welche man wegbrechen sollte, die aber eine oder andre Frucht haben; Unnütze Reben bricht man lieber ganz weg.

§. 192.

Es ist noch übrig zu zeigen, wie man reife Trauben verwahren solle. (§. 189)

Man verwahret sie

1) am Stocke, wenn man über jede Traube einen Beutel von Papier machet. Dieser hält nicht allein die Kälte, sondern auch die dem Weine sehr nachstellenden Fliegen und Wespen ab.

Einige machen Beutel von Gage, welche sie über kleine Reifen spannen, in der Meynung, daß die Sonnenstralen besser durchwirken, auch die Trauben leichter ausdünsten könnten. Ich halte aber das Papier besser, jenes Mittel ist auch zu kostbar.

Andre wollen gegen den Herbst für die Kälte gar Beutel von Wachstuch anrathen, welche man über das Papier ziehen solle; die Trauben behalten aber darin nicht Luft genug.

2) Wenn Fröste zu befürchten sind, ist am besten, man nehme die Trauben ab. Hat man Reben mit vielen Trauben; so schneidet man die ganze Rebe ab, und hänget sie unter dem Boden im Keller auf, oder man schneidet jede Traube ab, kleber den Stiel mit Wachs oder Lack zu, bindet sie an einen Tannenreif, und hänget sie also auf.

Andre rathen, man solle die Trauben in ein Faß aufhangen, und solches verdeckt halten, daß die Luft nicht dran komme.

Wo Wespen, Hornissen und Fliegen häufig sind und die Trauben verzehren, ist am besten, die Nester von jenen aufzusuchen und zu zerstöhren, die übrigen aber wegzufangen; Dies geschiehet, wenn man Flaschen mit engen Hälsen an die Stöcke hänget, solche mit Wasser, worin etwas Honig oder Syrop gemischet worden, bis auf den dritten Theil anfüllet, den Hals oben mit Honig bestreichet, und diese, so wie sie voller Ungeziefer sind, erneuret. Man muß aber die Gefangene ins Feuer werfen, sonst leben sie wieder auf.

§. 193.

Da ich nur von den Früchten handle, in wieweit sie zur Speise dienen, so übergehe hier die Beschreibung, wie man aus den Trauben den Wein presse.

Man macht auch Weintrauben, sonderlich das Mark aus den Muskatellertrauben mit Zucker ein, es

es ist aber meines Bedünkens eine der schlechtesten Konfitüren; daher nicht der Mühe werth halte, die Anweisung dazu hier mitzutheilen. Hier ist dagegen die Vorschrift zu einer gar nutzbaren Trauben-Pomade, welche des Winters vornemlich, wenn die Haut spröde wird, oder der Mund gar aufspringet, vortreffliche Dienste leistet.

Mund-Pomade.

Man nimmt ein Pfund frische Butter, so wie sie aus der Milch geschöpfet wird, nur etwas ausgeknetet, nicht gewaschen, noch weniger gesalzen. Presset sodann aus schwarzen noch nicht völlig reifen Trauben (oder in deren Ermangelung aus Borstörfer-Apfel) ein Nösel oder $\frac{1}{4}$ Quartier Saft, giebt dazu $\frac{1}{4}$ Quartier Rosenwasser und ein viertel Pfund reines gelbes Wachs. Dieses zusammen muß in einem neuen wohl glasurten Topf so lange gelinde kochen, bis das Wasser verkocht ist, und der Schaum bräunlicht wird, auch ein Tropfe, den man auf Kohlen fallen lässet, nicht mehr zischet.

Man muß alles zu Zeiten abschäumen und umrühren, die Buttermilch pflegt sonst gern anzubrennen, das Rühren muß mit einem hölzernen Span geschehen. Es darf kein Metall dran kommen. Wenn das Wasser nach einer Stunde verkocht ist, schüttet man das übrige in kleine mit Rosenwasser benetzete Tassen, damit man zu bequemern Gebrauch viele runde Tafeln oder Bödgen davon erhält, welche man in eine Schachtel packet, und an einem kühlen Orte mehrere Jahre verwahren kann. Sie müssen verschlossen gehalten werden, um den guten Geruch zu behalten, den die Pomade vom Rosenwasser annimmt. Wer das wohlriechende liebet, kann auch Orangenwasser, Jesmin oder Cederöl, oder dergleichen dazu nehmen. Man rei-

leidet sich die Haut damit, wenn man in die Kälte gehet, oder wenn sie spröde wird, oder wenn man sich gestossen hat.

Die bekannten trocknen Rosinen, Vuæ passæ, werden aus getrockneten grossen Weintrauben in Spanien, Italien und Griechenland; und die Korinthen aus der oben n. 9. erwehnten kleinen Korinthentraube gemacht.

Dritter Abschnitt.
Von Johannisbeeren.

§. 194.

Die Johannisbeeren (§. 177) haben viel ähnliches vom Weine, wachsen aber auf niedrigen Stauden.

Zu diesem nemlichen Geschlechte der Johannisbeeren, gehören verschiedene Pflanzen, welche im Deutschen besondre Namen führen, von dem Ritter Linne aber mit Rechte unter dem Geschlechtsnamen Ribes begriffen werden, nemlich:

1) Ribes rubrum, die eigentliche Johannisbeeren, franz. Des Groseilles rouges, Ribettes, engl. Red-Currans, Red-Grossberries, holländ. Roode Aalbesien, schwed. Winbär, wovon hier die Rede ist. §. 195.

2) Ribes alpinum, in deutschen Gärten gemeiniglich der Korinthenbaum genannt. §. 197.

3) Ribes nigrum, die Gichtbeeren. §. 198.

4) Ribes grossularia, Stachelbeeren. §. 199.

Alle

Alle haben mit einander gemein, daß die kleine runde Frucht unter der Blume sitzet, welche, wenn sie abgeblühet hat, und trocken wird, auf der Spitze der Frucht eine kleine Krone machet: Die Beeren sind klein, und haben nur wenige Kerne; diese beobachten aber keine gewisse Anzahl.

§. 195.

1. Die rechten Johannisbeeren, Ribes rubrum, (§. 194) unterscheiden sich, daß ihre Beeren an langen herunterhangenden Sträussern wachsen. Aus einem geraden Stiele gehen kleine Nebenstielchen; an deren jedem eine einzelne Beere sitzet.

Die Beeren sind halb durchsichtig, und man kann die Kerne darin liegen sehen.

Wir haben davon dreyerley Varietäten, a) an den gemeinsten sind die Beeren roth; Diese sind die schmackhaftesten, und die wir am mehrsten gebrauchen,

b) an einigen Pflanzen sind die Beeren fleischfarben, und

c) an andern weislicht oder Perlfarb, Grossularia hortensis fructu margaritis simili, C. B. P. franz. Groseilles perlées. Einige unterscheiden noch eine grössere Sorte, die aber den Grund in der Cultur zu haben scheint.

Alle drey Pflanzen haben keinen weitern Unterscheid als die Farbe der Beeren. Daher man sie nicht für unterschiedene Sorten annehmen kann.

Die leztern beyden sind zwar weniger sauer als die rothen; haben aber auch nicht das Scharfe, le piquant, was die rothen eben angenehm machet; schikken sich daher nicht so gut zum Kochen und Einmachen,

chen. Weswegen man denn von den rothen Johannisbeeren allemal die mehresten in einem Garten anbauen soll; die übrigen dienen nur um die Farbe der ersten auf der Tafel mehr zu erheben, und die Mannigfaltigkeit zu vermehren.

Wenn man Johannisbeeren-Stämme oculirt, und an eine Mauer pflanzet, so werden die Sträusse beynahe einen halben Schuh lang, und die Beergen so groß wie kleine Weinbeeren. Diese Johannisbeeren sowol als die folgenden, lassen sich leicht durch die häufig an den Wurzeln auslaufenden jungen Schößlinge, auch durch blosses Einstecken junger Reiser fortpflanzen.

Man kann sie zu einem Stamme mit einer ordentlichen Kugel ziehen, wenn man beym Stecken junger Reiser, die daran befindlichen Augen mit einem Messer herauslöset; sonst treiben sie daselbst von neuen aus, wenn man die Augen blos wegbricht. Sie tragen aber so beschnitten nicht so gute Früchte; Um gute Früchte zu haben, muß man die Stöcke auch öfter erneuren.

Man macht in England von den Johannisbeeren mehr Werks, wie bey uns, und ziehet sie viel an Spalieren.

§. 196.

Die rothe Johannisbeere ist eine der besten Früchte zum Einmachen.

Gezuckerte Johannisbeeren

Die leichteste Art Johannisbeeren auf die Tafel zu geben, ist; wenn man sie in geschlagen Eyerweis tunket, und drauf in fein gestossenem Zucker umkehret.

Eingemachte Johan-

Solche mit Zucker einzumachen, pflücket man die Beeren bey trocknem Wetter; lässet sie einen Tag in

der

der Stube stehen; Zupfet die Beergen von den Stielen; Reibet eben so schwer feinen weissen Zucker, als Beeren man hat, klein; siebet ihn durch; setzet ihn in einem Kessel über ein gelindes Feuer; rühret ihn bis er recht warm ist, und anfängt Klumpen zu sezzen; alsdenn die Johannisbeeren hinein gethan und beständig gerühret, ohne sie zu zerdrücken; es zerplatzen ohnehin genug, die Saft geben, und je mehr ganz bleiben, desto besser ist es: Man lässet sie über dem Feuer, bis sie eben anfangen an der Seite Blasen aufzuwerfen, und zu kochen: Nachdem sie erkaltet, füllet man sie in Gläser oder kleine steinerne Töpfe, und wenn sie zu wäßricht werden sollten, braucht man das Eingemachte nicht umzukochen, sondern schiebet nur die Töpfe, wenn das Brot gar ist, eine Weile in den Backofen. nisbeeren.

Man vermischet auch wol Himbeeren und Johannisbeeren zusammen.

Nehmet 7 Pfund Johannisbeeren, 2 Pfund Glaskirschen mit ausgemachten Steinen; 1 Pfund Himbeeren mit dem ersten sauber abgepflückt; lasset sie zerquetschet 24 bis 30 Stunden in einem irdenen Topfe im Keller stehen; reibet alles gelinde durch ein Haaren Tuch in eine porcelaine-Schüssel, worin 2 Pfund fein geriebener Zucker gethan worden; Wenn aller Saft durchgelassen ist, lässet man ihn in einen meßingen Kessel eine viertel Stunde lang kochen; Im Kochen fleißig abgeschäumet, und wenn es kalt, in Bouteillen verwahrt. Johannisbeeren Julep.

Eine Gallert und Gelée macht man am sichersten also: Pflücket die Beeren bey recht trocknem Wetter, und nachdem es in einigen Tagen nicht geregnet hat, sonst sind sie zu wäßricht: Lasset sie noch einen Tag Johannisbeeren-Gelée.

im

im Zimmer stehen; Zupfet sie von den Stielen; presset sie durch ein Haartuch; gebet den Saft in eine porcelaine Schüssel, wieget zu ein Pfund Saft fünf viertel Pfund von dem feinesten wohl geriebenen und durchgesiebten Zucker ab; Man kann erst die Beeren und hernach die zurück gebliebene Kerne wiegen, so ergiebet sich das Gewicht des Saftes.

Darauf giebt man nach gerade und alle halbe viertel Stunde mit einem Löffel von dem Zucker etwas unter den Saft, und rühret solchen ohne nachzulassen, mit einem silbernen Löffel nach einer Seite herum, nicht zu geschwind, aber ja stets einen Weg, und mit einer beständigen Hand, einmal nicht geschwinder als das andre; Es muß also von einer Person fortgesetzt werden. Den Zucker muß man so eintheilen, daß man zwo Stunden lang immer frischen zuzuschütten übrig behält, und das Rühren muß an die drey Stunden anhalten, bis der Saft dick wird, alsdenn füllet man ihn in kleine Gläser, und verwahret ihn an einem kühlen Ort, so giebt er einen schönen Gallert, welcher sich ohn alles Kochen hält; und zur Kühlung im Sommer mit Wein oder Wasser vermischet werden kann.

§. 197.

2) Die **Corinthenstaude**, Ribes alpinum. (§. 194) Beym **Cramer, Straußbeere**, beym **Bauhinus, Kechbeere**; beym **Löser, Wilde Corinthen** genannt, engl. The Gooseberry-leav'd Currant; Sweet alpine Currant, schwed. Mäbär, unterscheidet sich von jener in dem weit kleinerem und den Stachelbeeren gleichendem Laube, die Frucht wächst mehr Büschelweise, und die klei-

kleinen Trauben stehen in die Höhe, auch dichte in einander.

Die Früchte sind sonst roth, wie an den vorigen, aber süß und unschmackhaft; daher ihr unrecht der Name von Corinthenstaude beygelegt worden.

Ich habe diese Staude nur einmal wild wachsend angetroffen, an dem Northolzer-Berge im Amte Lauenstein; wo sie aus den Ritzen der hohen Steinfelsen mit tief herunterhangenden Zweigen wuchs; als ich sie in den Garten brachte; hat sie eben, wie jene, gerade aufstehende Zweige erhalten. Man soll sie auch ohnweit Helmstädt wild in Hölzern finden.

Sie dienet zwar zum essen, ist aber abgeschmackt, trägt auch bey mir selten reife Früchte, giebt sonsten, wenn sie schattigt steht, eine hübsche sieben bis acht Schuh hohe Staude; in der freyen Sonne hingegen bleibt sie niedrig.

§. 198.

3) Die **Gichtbeeren**, Ribes nigrum, (§. 194) sonst auch **Bocksbeeren**, **schwarze Johannisbeeren** genannt: Blak currants, Squinancy-berries, engl. Cassis, franz. Ivarta Winbär, schwed. kommen den erstern im Wachsthum sehr nahe, machen sich aber bald kenntlich an einem üblen Geruch, den die ganze Pflanze hat, die Fruchtstiele sind auch etwas haarigt. Die Beeren sind schwarz, dunkel und grösser als jene.

So wiederlich der Geruch dieser Pflanze ist, so unangenehm ist auch der Geschmack. Indessen fehlet es nicht an einigen, welche diese Beeren zum Wolschmack essen; Andre wollen sie dagegen für ungesund halten. Der besondere Geruch scheinet auch etwas

verdächtiges anzuzeigen: Der Ritter Linne führet sie in seiner Materia medica und Flora suecica als eine heilsame, in verschiedenen Zufällen mit Nutzen zu gebrauchende Frucht an, auch kann man mit den jungen Blättern dem Brantewein die gelbe Farbe vom Franzbrantewein geben. Diese Gichtbeeren habe ich verschiedentlich wild in Hecken und Hölzern angetroffen, aber nie die rothen Johannisbeeren.

In Amerika trift man eine andre Art an, Ribesium nigrum pensylvanicum floribus oblongis Dill. H. Elth. p. 324. Tab. 246. f. 315. Ribes inerme racemis glabris floribus campanulatis *Mill.* welche der Ritter Linne nur als eine Varietät von jener Gichtbeere erkennet, die sich aber im Wachsthum ziemlich merklich unterscheidet. Ihre Blumen sind lang Glockenförmig, und die Beeren oval, haben anbey auch den wiedrigen Geruch von jenen, doch auch keinen angenehmen Geschmack. Die Blätter sind klein, in der Form und Grösse, wie die von der Corinthen-Staude.

Vierter Abschnitt.
Von den Stachelbeeren.

§. 199.

Die Stachelbeeren, (§. 194) sonst auch Klosterbeeren, Kristohrenbeeren, Krausbeeren, Stickbeeren, Stechdorn, genannt: franz. Le Groseiller, engl. The Goosberry bush. holländ. Kruys besien, schwed. Krusbär, kommen dem Geschlechte nach völlig mit den vorigen Johannis-

hannistrauben überein, und werden daher von dem Ritter Linne damit verbunden, unter dem Namen Ribes Groſſularia. Dieſe unterſcheiden ſich nur, daß ſie die gröſſern Beeren einzeln tragen, und daß die Staude mit Stacheln beſetzt iſt.

Dieſe Stacheln haben auch zu der Deutſchen gewöhnlichſten Benennung Gelegenheit gegeben; Ich habe alſo, da ſie im Deutſchen einen unterſchiedenen Namen haben, und mehrere Abwechſelungen davon zu bemerken ſind, ihnen einen beſondern Abſchnitt gewidmet.

Die bekannteſten Arten davon ſind.

a) **Wilde Stachelbeeren.** Ribes uva criſpa. Dieſe wachſen in Hecken, und haben an den Stielen der Blätter nur ein klein Nebenblatt, Bractea monophylla. Die Frucht iſt klein, glatt, und braungelb.

b) **Weiſſe Stachelbeeren.** The pearl Goosberry; Ribes groſſularia haben länglichte runde, weiſſe, auf der Oberfläche mit kleinen Härchen beſetzte Beeren, auch ſind die Stacheln nicht ſo häufig noch ſtark daran.

3) **Die rothen Stachelbeeren.** Ribes reclinatum, dieſe haben etwas breitere Blätter und an den Stielen ein dreyfaches Nebenblatt. Bractea triphylla. Die Zweige hangen mehr nieder und haben weniger Stacheln. Die Frucht iſt roth, und wird zuletzt ſchwärzlicht.

4) **Die grünen Stachelbeeren.** Groſſularia viridis hirſata *Park.* hat groſſe, Eyrunde, über und über mit vielen ſtärkern Haaren beſetzte Beeren, und behält auch die grüne Farbe, wenn ſie reif iſt.

5) Die stachlichte Stachelbeere. Ribes oxyacanthoides. L. Grossularia oxyacanthæ foliis amplioribus e sinu hudsonis *Pluk* & Dill. H. Elth. p. 166. T. 139. An dieser sind die Zweige über und über mit vielen aber weichern Stacheln besetzt: Die Blätter sind tiefer eingezackt. Die Beeren sind klein, nicht viel grösser als die von den Johannistrauben, werden am Ende dunkel purpurfarbig, sind anbey mit einem bläulichen Staube bedeckt, und haben nur einzelne wenige Saamenkörner.

6) Die Canadensische Stachelbeere, Ribes cynosbati L. ist im Ansehen und Wachsthum den vorigen ähnlich, hat aber grössere Beeren fast in der Grösse einer Hasselnuß, welche über und über mit starken Stacheln besetzt sind, und Strausweise wachsen.

Die 1. 2. 3. 5. und 6. Art erkennet der Ritter Linne für so viel unterschiedene Sorten, die vierte verdienet um so mehr besonders bemerket zu werden, da sie im Geschmacke und wegen der Grösse den Vorzug hat.

Man hat übrigens noch mehrere besondre Spielarten. Z. E. weisse, auch hellrothe, runde, glatte; gelbe, runde und länglichte, welche, wenn sie reif sind, bräunlicht werden. Da diese Veränderungen vermuthlich aus Saamen oder durch die Cultur entstanden sind, so machen sie zweifelhaft, in wie weit man jene sechs als so viel ursprüngliche Stammsorten ansehen könne.

Sie werden alle gleich den vorhergehenden von Ausläufern und durch Stecken ohne alle Mühe vermehrt und fortgepflanzt. Miller räth, sie im Herbste zu versetzen, wenn das Laub abfallen will.

§. 200.

§. 200.

Alle Stachelbeeren werden im Julius nebst den Johannisbeeren reif.

Ob ich sie gleich unter den übrigen Früchten am wenigsten schmackhaft halte, so finden sie doch einige Liebhaber, und haben mit den Johannisbeeren den nemlichen Vorzug, daß sie reif werden, wenn die Kirschen aufhören, und ehe die Pflaumen ankommen. Sie halten sich auch ziemlich lange, sonderlich die inwendig in den Büschen sitzende Beeren, weil ihre Farbe nicht, so wie an den rothen Früchten, Menschen und Vögel anlocket, auch die Stacheln sie mehr sichern; Ihr Geschmack ist Anfangs säuerlich doch nicht herbe; je reifer sie werden, desto mehr vergeht das säuerliche; wenn sie überreif sind, werden sie zwar süß oder unschmackhaft, fadde.

§. 201.

Man macht die Stachelbeeren auf verschiedene Art ein.

Gestofte Stachelbeern.

Am ersten nutzet man die Stachelbeern zur Küche, wenn sie noch klein, und die Kerne darin noch weich sind, da sie denn mit Zucker gestoft, und zum Braten gegessen werden.

Stachelbeern aufzuheben.

Dergleichen junge Stachelbeeren hebet man auf den Winter in Bouteillen auf: Es wird, nachdem die Blumen und Stiele abgebrochen worden, eine Bouteille bis oben angefüllet, und in einem mit kaltem Wasser angefüllten Kessel über das Feuer gesetzt, bis das Wasser recht kochet, alsdenn wird die Bouteille während des Kochens mit einem weichen wohlschliessenden Pfropf so vest als möglich zugemacht,

und heraus genommen, auch verpicht, und in den Keller in Sand gesetzt.

Auf gleiche Weise kann man Erbsen, Bohnen, auch Bickbeeren aufheben.

Eingemachte Stachelbeeren.

In der Gestalt von Hopfen werden sie so zubereitet.

Man pflücket sie, ehe sie zeitig werden, wenn eben das Fleisch um den Kernen weich wird, schneidet oben ein Kreutz darin, nimmt die Kerne heraus, sticht unten ein klein Loch durch, und durch solches einen Kirschenstiel, schiebet so mehrere über einander, in der Gestalt eines Hopfenknopfs. Will man sich diese Mühe nicht geben, so werden blos die Kerne aus den Beeren gemacht.

Drauf lässet man Wasser kochen in einem Kessel, den man verschliessen kann; nimmt solches vom Feuer, giebt die Stachelbeeren hinein, deckt den Kessel zu, und lässet ihn vier und zwanzig Stunden stehen, schöpfet alsdenn die Beeren in eine flache irdne Schüssel, giesset geläuterten Zucker drüber, deckt, um die Beeren nieder zu drucken, ein Papier überher, giesset vier Tage lang den Zucker täglich ab, lässet ihn wieder dick kochen, jedesmal aber erst erkalten, ehe er über die Beeren gegeben wird; wenn der Zucker nicht mehr merklich dünne wird, lässet man ihn nochmal kochen, schüttet die Beeren selber hinein, lässet solche damit aufsieden, drauf erkalten, und füllet sie, wie gewöhnlich, in ein Glas zum aufheben, welches mit Papier zugebunden wird, in diesem müssen aber Löcher gestochen werden, weil die Stachelbeeren leicht gähren, und das Glas sonst springet.

Stachelbeeren-Marmelade.

Um eine Marmelade zu machen: nimmt man zu einem Pfund Stachelbeeren drey viertel Pfund Zuker,

ker, lässet solchen dick kochen, schüttet die ganzen, aber abgewischeten und gereinigten Stachelbeeren hinein, lässet solche darin kochen, rühret sie um, und hält mit dem Kochen an, bis der Brey steif wird, daß man beym Umrühren auf den Boden sehen kann, alsdenn halb erkaltet in Gefässe gefüllet.

Fünfter Abschnitt.
Von den Berberitzen.

§. 202.

Die Berberitzen, Berbers- oder Berbisbeeren, Weinschädling, Weinschierling, Weinnägelein, auch Erbsel, Erbsichdorn, Saurach, Saurdorn, Eßigdorn, Salsendorn, Versich genannt, (§. 177) wachsen auf einer acht bis neun Schuh hoch wachsenden, und viele gerade Nebensprossen aus der Wurzel treibenden Staude. Berberis vulgaris, franz. L'Epine vinette, engl. The Barberry-or Pippe, ridge-bush, holländ. Barberis, Suer-Sauze-of Zuiring-boom.

Die Berberitzen sind gleichsam das Mittel zwischen den Stauden und Bäumen, da sie ziemlich starkes Holz treiben, und doch keinen hohen ordentlichen Stamm bilden. Das Holz ist unter allem europäischen das gelbeste, und unter der äussern Borke mit einer ziemlich dicken saftigen dunkelgelben Borke bekleidet, woraus sich eine gelbe Farbe ziehen lässet. Die Wurzeln sind noch dunkler als das Holz selber, und in der Mitte endlich braun. Die Früchte wach-

sen in kleinen Trauben, die einzelnen Beergen sind klein, lang, fallen aus dem ovalen in eine walzenförmige Gestalt, und enthalten zween harte Kerne.

An den Blumen kann man die Befruchtung deutlicher wahrnehmen, als an irgend einer andern Pflanze. In denselben steht in der Mitte das Eygen in Gestalt einer kleinen Seule mit einem Knopfe. Germen cylindraceum, stigma orbiculatum germine latius, sechs ausgehölete oben in Gestalt einer Schelle oder runden Kugel zusammen schliessende Blumenblätter (Petala sex concaua erecto-patentia) umgeben es, und unter jedem Blatte sitzet ein Staubfaden, an dessen oberer Spitze an jeder Seite ein Staubkölbgen, Anthera, angewachsen ist, worauf der Staub in Gestalt kleiner gelben Kügelgen zu erkennen ist.

Bieget man nun an einer frisch aufblühenden Blume ein Blatt mit einem spitzen Messer oder Griffel gelinde zurück, so wird der darunter liegende Staubfaden sich geschwind vorwärts bewegen, und die Staubkölbgen an jenen Kopf oder Stigma anlegen, nach daselbst zurückgelassenem Staube aber sich langsam wieder zurück ziehen, und die vorige Stellung nehmen; so folgen die übrigen Staubfäden einer nach dem andern, bis das Stigma mit Staub bedecket ist; Man kann aber die Staubfäden nicht bewegen, daß sie diese Bewegung wiederholen. Aehnliche aber nicht so merkwürdige Versuche lieset man in Discorso della irritabilita d'alcuni fiori nuovamente scoperta. Fior. 1764.

§. 203.

Von dieser Berberitzen hat man mehrere Varietäten.

An

a) An den gewöhnlichsten, welche auch verschiedentlich in Hecken angetroffen werden, wohin vermuthlich der Saame von Vögeln getragen wird, sind die Beeren schön leuchtend roth.

b) Eine Varietät hat weißliche Beeren.

c) Die von Tournefort am Euphrat angetroffene Berberis orientalis procerior fructu nigro suavissimo, ist nach dem Duhamel angenehmer von Geschmack als jene.

d) Eine vierte aus Canade hat breitere Blätter. Berberis latissimo folio, canadensis *Tourn.* Sie bringt seltenere Früchte von schwarzer Farbe, und ist von keinem Gebrauche.

e) Fast in allen Gartenbüchern werden Berberitzen ohne Kern angeführet, und viele Gärtner behaupten, solche zu besitzen; Ich kann mich aber mit mehrern andern noch nicht überzeugen, daß es dergleichen besondre Art gebe; sondern wenn die Stöcke alt werden und stark Holz bekommen, so bleiben die Früchte ohne Kerne, oder vielmehr die Kerne kommen darin nicht zur Vollkommenheit: wie dieses aber eine Art von Schwachheit und Krankheit ist, so bleiben die Früchte sodann kleiner und trockner, mithin unbrauchbar.

Eine andere von dem Ritter selbst dafür erkannte Hauptsorte von den Berberitzen ist die Cretische; Berberis cretica, welche dem Buchsbaume ähnliches Laub, und nur einzelne Beeren hat, aber, so viel ich weiß, nicht eßbar ist, und selten Früchte trägt.

§. 204.

Diese Stauden wachsen in jedem Erdreiche und sind leicht fortzupflanzen.

Man muß sie nur, wenn sie Früchte tragen sollen, in einzelnen Büschen frey ziehen und nicht beschneiden; sie treiben alsdenn an der Wurzel häufige Ausläufer, welche man abreisset und verpflanzet.

Die rothen sind eben so, wie bey den Johannisbeeren zum Gebrauche die besten. Man bemühet sich gemeiniglich, um die Sorte ohne Kern zu haben, weil bey dem Einmachen die Kerne herausgemacht werden müssen, und man diese Mühe ersparen will. Die Früchte ohne Kerne sind aber trocken und nicht mal tüchtig zum Einmachen, das Aufritzen der Beeren beym Einmachen ist auch nöthig, damit der Zukker besser durchdringen könne. Oben S. 163. ist schon erwehnt worden, daß diese Staude artige Hekken giebt, man muß nur alle Jahr die an den Wurzeln auslaufende Schößlinge abstossen und wegreissen, sonst wird die Hecke zu dick von Holze.

§. 205.

Die gemeine Berberitzen sind eine Frucht, welche man nicht roh essen kann, sondern nur zum Einmachen gebraucht. Ihre Reife ist im September.

Zum Rohessen ist die Frucht zu sauer, eben die Säure hat aber, wenn sie durch Kochen mit Zucker aufgelöset und vermischet wird, was angenehmes, und ist also vornemlich für Kranke erfrischend und stärkend; wie man denn auch die Frucht gesund hält. Eben wegen der Säure fressen sie auch die Vögel nicht gern, schleppen aber die Beeren herum, daher man die Staude hin und wieder in Hecken antrift.

Berberitzen mit Zucker

Um sie mit Zucker einzumachen, pflücket man die Beeren mit den ganzen Stielen, wenn sie recht glatt, roth

roth und reif genug sind, ehe sie braun oder welk werden; ritzet jede Beere der Länge nach mit einer spizzen Nadel auf, fasset durch die Ritze unter die Kerne und sprenget solche heraus, alsdenn werden fünf oder sechs kleine Träubgen zusammen gebunden: Zu 2 Pfund Beeren nimmt man drittehalb Pfund Zucker, lässet ihn sieden, bis er spinnet; lässet die Beeren darin aufkochen, bis der Saft roth wird; Schäumet sie ab, nimmt sie vom Feuer und lässet sie eine Stunde lang erkalten, alsdenn müssen sie wieder langsam im Zucker kochen, bis dieser dick genug ist, und wenn sie erkaltet sind, füllet man sie in Gläser oder Töpfe. Man kann sie auch, wenn sie zum ersten mal gekochet sind, in einem zinnern Gefässe abkühlen lassen, und die Beeren gleich in ein Glas packen, die Brühe aber, wenn sie gähren sollte, nach einigen Tagen abgiessen, und besonders kochen. einzumachen. Auf eine leichtere Art.

Will man sie trocknen, so werden sie, nachdem sie vorerwehnter maassen zum ersten male stark gekocht worden, bis den folgenden Tag auf einen warmen Ofen gesetzt. Giesset alsdenn den Zucker durch ein Sieb davon, bestreuet die Beeren mit frischem gestossenen Zucker und lässet sie auf einem Bleche trocknen. Berberitzen zu trocknen.

Die Berberitzen halten sich auch zur Noth ungekocht, wenn man sie Schichtweise mit feinem Zucker in ein Glas packet, mit einem hölzernen Löffel vestdrucket, und das Glas eine Zeitlang an die Sonne stellet. Sollte die Brühe zu dünne werden, so giesset man sie ab, und kochet sie wieder. Es wird aber ein trocknes Wetter und guter Sonnenschein erfordert. Ungekochte Berberitzen.

Man machet sie auf die Art wie die Zwetschen mit Eßig ein. Berberitzen mit Eßig.

Die

Getrocknete Beerbeitzen.

Die Beergen lassen sich auch trocknen.

Wenn man deren einige an gestopfte Apfel oder Quitten giebet, erheben sie den Geschmack und geben eine angenehme Säure.

Berberitzen Brantewein.

Wo sie häufig genug wachsen, soll der gemeine Mann ganze Fässer davon samlen, und nachdem sie gequetschet worden, und gegohren haben, Brantewein davon machen.

Sechster Abschnitt.

Vom Kaffe.

§. 206.

Der Kaffe, Coffea (§. 177) wächst auf einem mittelmäßigen, schönen, dem Jasmin ähnlichen Baume, und ist jedem bekannt.

Er unterscheidet sich von dem Jasmin eigentlich nur durch die Anzahl der Staubfäden, deren er fünf, der Jasmin aber nur zween hat: Die doldenweise wachsende Blume ist Trichterförmig mit einer ziemlich langen Röhre, und fünf grossen, schmalen, in Gestalt eines Sterns ausgebreiteten, Einschnitten von weisser Farbe und einem angenehmen Jasmin-Geruche.

Unter der Blume sitzt das Eygen, welches nachher die Blume abschiebet, und zu einer ovalen saftigen Beere auswächset, die endlich braunroth wird, einer schwarzen Kirsche gleichet, und in der Mitte zwey Saamenkörner hat; deren jedes in eine harte membraneuse Haut eingewickelt, und noch ausserdem mit einem

einem feinen dünnen Häutgen umgeben ist. Die Kaffebohne also, wie wir sie zum Getränke gebrauchen, ist der innere von seiner Bedeckung entblössete Kern.

§. 207.

Man zieht junge Bäume aus Kernen, welche in einem Jahre zweymal reif werden.

Der Kaffebaum gehöret unter die seltenen Pflanzen, welche zu zwo Zeiten im Jahre blühen und zeitigen Saamen bringen; Er blühet nemlich im Frühjahr und Herbste, und die Früchte werden ungefehr nach sechs bis sieben Monathen zeitig; daher der Baum ein gar artiges Ansehen hat, wenn er neben den reifen Beeren zugleich voller Blüte sitzt. Er ist unstreitig unter allen Bäumen, die wir im Treibhause ziehen, der schönste, und es ist fast Schade, daß er die freye Luft bey uns nicht verträgt.

Wie dieser Baum gezogen und gewartet wird, lehret Miller am besten; dessen Werk in eines jeden Händen sich finden wird, wer diesen Baum ziehen will.

§. 208.

Man kann zwar das reife Fleisch von den Früchten des Kaffe roh essen; ziehet ihn aber vornemlich um der inwendigen Kerne oder Bohnen willen.

Das Fleisch von den Beeren hat eine fast wiederlich fallende Süßigkeit, und man hat bald satt, wenn man eine oder andre Beere gekostet hat; desto stärker ist bey uns der Gebrauch derer trocknen Kaffebohnen, welche in unglaublicher Menge aus Ost- und Westindien zu uns gebracht werden; Es ist daher zu verwundern,

wundern, daß der Ritter Linne in der Dissertation; Fructus esculenti, den Kaffe ausgelassen hat. Ein jeder kennet das Getränk, welches wir davon zubereiten; Die Bohnen werden in einem verschlossenen Gefässe unter steter Bewegung über einem Feuer geröstet, bis sie durchaus braun, aber nicht verbrannt sind. Sie müssen hierauf wol bedeckt gelassen werden, bis sie erkalten, sonst verdampfet die beste Kraft daraus.

Wenn sie durchaus erkaltet sind, werden sie zu einem feinen Mehle gemahlen: Von diesem schüttet man in einen Topf, giesset siedendes Wasser bis über die Hälfte des Topfes drauf; lässet solches mit dem gemahlnen Kaffe über einem gelinden Kohlfeuer aufkochen, beweget den Topf, wenn er überlaufen will, ein wenig und ziehet ihn vom Feuer zurück, bis der gemahlne Kaffe zu Grunde gehet, und das Wasser klar aufkochet, und reine Blasen giebt; alsdenn nimmt man den Topf vom Feuer, und giesset ihn vollends mit heissem Wasser voll; Wenn man nemlich voraus die Probe gemacht hat, wie viel Kaffe in einen Topf oder Kanne gehöre, um dem abgekochten Wasser davon die gehörige Stärke zu geben.

Einige schütten sodann ein paar Messerspitzen voll geraspelt Hirschhorn hinein, damit der Kaffe klärer werde, andre werfen ein Stück Zucker hinein.

Caffé à la Reine. Die Franzosen setzen den gemahlnen Kaffe erst trokken zum Feuer, daß ein paar mahl ein Dampf aufsteige, und giessen alsdenn das Wasser drüber, geben auch ein wenig gebrannt Zucker hinein; oder gar etwas Senf. Andere legen einen kalten genetzten Tuch um den Topf, oder schütten nach dem aufkochen ein paar Löffel voll kalt Wasser zu, wovon das abge-

abgekochte desto eher klar werden soll; Vielen ist aber daran gelegen, den Kaffe recht heiß zu trinken.

Oder aber man legt in einen grossen oder besonders dazu gemachten Trichter ein reines feines leinen Tuch, oder ein Haartuch, schüttet den gemahlnen Kaffe hinein, setzet den Trichter über einen Topf und giesset allgemählig in den Trichter heiß siedend Wasser, so ziehet dieses aus dem gemahlnen Kaffe die Kraft, und filtriret klar durch das Tuch; das Wasser muß aber langsam abgegossen werden, und man giesset, wenn in dem Kaffe noch Kraft zu seyn scheinet, von dem filtrirten Kaffe noch mal über. Man hält dergleichen filtrirten Kaffe gesunder, als jenen abgekochten, und kann ihn nach Belieben wieder warm machen und aufkochen, nicht aber jenen; Es muß aber jedesmahl ein neues weisses Tuch dazu genommen werden; wenn es nicht recht rein ist, oder mit einer üblen Seife gewaschen wäre, theilet sich der Geschmack davon sofort dem Kaffe mit. Wenn man zweifelhaft ist, ob Kaffebohnen gut sind, giesset man heisses Wasser darüber, dieses muß sodann eine Citronfarbe annehmen, wird es grün oder braun, so haben die Kaffebohnen Schaden genommen. Man kann dergleichen abgebrühete Bohnen ohne Schaden gebrauchen, wenn man das gefärbte Wasser, nachdem es fünf Minuten über den Bohnen gestanden hat, abgiesset, indem es das Böse heraus ziehet: Man schüttet sodann die Bohnen auf ein Tuch oder Sieb, lässet sie wieder trocknen, und röstet sie hiernächst. Wenn der Kaffe aber gut ist, verlieret er doch dadurch etwas von seiner Kraft.

Siebender Abschnitt.
Von den Hollunderbeeren.

§. 209.

Die Hollunderbeeren (§. 177) wachsen an einer oben schon beschriebenen Staude, Sambucus nigra, L. franz. Le Sureau, engl. The common blak-Elder-tree; holländ. Vlierboom; schwed. Fläder, (S. S. 124.)

Man kann die in grossen ausgebreiteten Büscheln wachsende Beeren nicht roh essen, sondern sie werden nur abgepflückt, mit Wasser gekocht, denn gepresset, den herauskommenden Saft kochet man zu einem dicken Mus oder Rob, und hebt ihn auf, wie oben §. 111. vom Kirschensafte gelehret worden; Er dienet nicht sowol zum Wohlschmack und Nahrung, als zur Medicin; indem dieser Hollundersaft, welchen man an einigen Orten Schibickenmus, Fliedermus auch Bieseckenmus nennet, ein starkes schweißtreibendes Mittel ist; Man kocht damit Biersuppen, und der gemeine Mann isset ihn roh auf Brot.

Man kocht auch die Blumen dieses Baumes in Milch, und kann davon ein Gebackenes machen, auf die Art wie Blumenkohl, Artischocken und mehrere Sachen gebacken werden.

Ueberhaupt giebt die Borke, das Laub, und die Blumen sowol, als die Früchte einen mannigfaltigen Nutzen in der Medicin, und es ist wol kein andrer Baum, welcher auf so vielerley Art in der Medicin mit Sicherheit, und guter Wirkung angewandt werden kann.

Die

Die hieher gehörende Attigbeeren, Sambucus Ebulus, werden nur zur Medicin gebraucht, und nicht gegessen. Die übrigen Arten von Hollunder, deren Früchte nicht genossen werden, übergehe ich.

Achter Abschnitt.
Von den Wacholderbeeren.

§. 210.

Die Wacholderbeeren (§. 177) wachsen auf einer oben S. 160. bereits erwehnten immergrünenden harzigen Staude, Iuniperus communis, franz. Le génévrier, engl. The Iuniper tree, holländ. Genever Boom, schwed. Enbär.

Es ist eine kleine fast trockne Beere, die eigentlich unter den eßbaren Früchten keinen Platz verdient, die ich aber doch, da die Frucht Beerenartig ist, und gesund gehalten, auch an Theils Speisen als ein Gewürz gekocht wird, hier anführen wollen.

Man macht auch einen Wein und Brantewein (Genevre) daraus, kocht von den Beeren, wie von den vorigen, einen Saft, und wir brauchen die Beeren viel zum Räuchern.

In Schweden brauet man ein, dem Biere ähnliches, Getränk daraus. S. Linne Fl. Lapp. p. 301. welches in scorbutischen Zufällen heilsam seyn soll.

Neunter Abschnitt.

Von den Finnischen Beeren, oder Seekreutzdornen.

§. 211.

Die Finnische Beeren, (§. 177) schwed. Haftorn, Finnbär, Hippophæ Rhamnoides L. Sea Bukthorn, engl. wachsen auf einer kleinen, vornemlich in Schweden, und an sandigten Seeufern vorkommenden stachlichten, zu Hecken dienlichen Staude.

Sie haben einen herben weinsäuerlichen Geschmack, und färben gelb. Wenn die Staude verpflanzt wird, trägt sie selten. Der Ritter Linne bezeuget in Flora Lapp. p. 206. daß die Fischer an dem Bothnischen Meerbusen daraus einen Rob kocheten, den man zu Fischen äsſe, welchen er jedoch von unangenehmen Geschmack findet: ein weiterer Gebrauch von ihnen ist mir nicht bekannt.

Fünfte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den Erdfrüchten überhaupt.

§. 212.

Ich habe diese Erdfrüchte deswegen von denen übrigen, welche auf Bäumen wachsen, abgesondert, weil sie allein an niedrigen Pflanzen auf der Erde wachsen; (§. 9) Es gehören hieher nur zwey Geschlechte, nemlich Erdbeeren, §. 213. und Vaccinium §. 218.

Die Erdbeeren wachsen an einem blossen Kraute, dessen beständige Wurzel, alle Jahr neue Blätter und neben denselben Blütstengel treibet.

Die Sorten von Vaccinio machen schon eine Art von perennirender Staude aus, welche bereits etwas holzigt ist.

Beyde werden zugleich reif, gesamlet und gegessen: Im übrigen haben ihre Früchte nichts mit einander gemein. Zu den Erdfrüchten könnte man die Judenkirschen annoch rechnen, Physalis Alkekengi. L. Winter cherry, engl. Coqueret, franz. welche an niedrigen alle Jahr aus der perennirenden Wurzel auswachsenden Sträuchern wachsen. Die Frucht ist rund, schön roth, und gleichet einer rothen Kirsche; inwendig ist sie mit einer Menge Saamen angefüllet, und um her wird sie ganz von dem aufgeblasenen, im Herbste eine rothe Farbe annehmenden Kelche eingeschlossen. Man behauptet, daß

wer sie essen wolle, diesen Kelch sorgfältig so zerreissen müsse, daß er die Frucht nirgends berühre, sonsten dieselbe gleich einen bittern Geschmack annehme.

Zweyter Abschnitt.
Von den Erdbeeren.

§. 213.

Die Erdbeeren (§. 212) Fragaria vesca, franz. Le Fraisier, engl. Strawberry: holländ. Aerdbezyn, schwed. Smultron, unterscheiden sich von den übrigen Früchten vornemlich dadurch, daß der Boden der Blume, worauf die Saamenkörnerchen in grosser Menge liegen, gleich einem Schwamme aufquillet und sich in eine grosse, fleischichte, saftige mehrentheils eyförmige Frucht von angenehmen Geschmacke verwandelt.

Die Erdbeeren haben also die Saamenkörner nicht wie die andern Früchte inwendig im Fleische, sondern sie liegen auf der Oberfläche der Haut zerstreuet und frey.

§. 214.

Es giebt mehrere Arten davon, welche die neuern Botanici zwar nur als Spielarten einer Hauptsorte ansehen wollen; die aber doch beständig unterschieden zu seyn scheinen.

Man giebt nemlich zur Hauptsorte an, unsre gemeine wilde Erdbeeren oder Holz-Erdbeeren, wie wir sie zu nennen pflegen; Fragaria vesca Sylvestris, L. Diese hat klein tief ausgezacktes rundes Laub und

eine

eine eyrunde, forne zugespitzte Frucht, und wird, wenn sie reif ist, über und über roth.

b) Neben jener wird eine andre Sorte in Wiesen wild gefunden, welche an einigen Orten Knickbeeren gewöhnlich aber die weisse Erdbeer genannt wird. An dieser bleibt die Frucht ganz weiß, wenn sie auch gleich mehr als jene, gemeiniglich in Hölzern im Schatten wachsende, der Sonne ausgesetzt ist, oder in Gärten verpflanzt wird. Fragaria fructu albo. C. B. P. Sie kommt in Gestalt, Geschmack und Wachsthum viel mit der vorigen überein, ist fast süsser, hat aber nicht den angenehmen Weingeschmack.

c) Eine dritte, der ersten im Wachsthum und der Grösse fast gleichkommende Sorte ist die stets blühende Erdbeer. Fragaria omnium calendarum, welche sich aus der Schweitz herschreiben soll.

Sie unterscheidet sich vornemlich in der Frucht, welche länger, spitzer und blos Pyramidenförmig ist, und hat das besondere, daß sie bis in den spätesten Herbst bis unter den Schnee stets blühet und reife Früchte machet; Es ist also angenehm, so späte reife Erdbeeren zu haben; Sie trägt aber dagegen zur Zeit nur allemal einzelne Früchte, und man kann niemals davon in solcher Menge wie von den übrigen pflükken; daher nicht rathsam ist, viel davon zu pflanzen.

d) Miller unterscheidet noch eine grüne Erdbeere, The Pine apple Strawberry, die Ananas-Erdbeere, welche etwas später reif wird, wie die vorigen; die wie eine Ananas erhobene Früchte davon bleiben mehr grün, und werden nur etwas röthlicht an der einen Seite. Sie erfordert ein schweres leimigtes Erdreich.

e) Die fünfte Sorte ist unsre gewöhnliche **Garten-Erdbeere**, Fragaria fructu parvi Pruni magnitudine C. B. P. Fragaria foliis ovato lanceolatis rugosis, fructu ovato. *Mill.* engl. Hautboystrawberry. Diese treibt doppelt so lange Stiele wie die vorigen; hat grössere, ründere, harigte Blätter, welche tief gefalzet sind; die Früchte erlangen, wenn die Pflanzen Art haben, die Grösse einer mittelmäßigen Pflaume. Die Grösse ist aber etwas unbeständiges; denn wenn die Pflanzen alt werden, oder mager stehen, sind die Früchte nicht so groß, als die größten von den Holz-Erdbeeren. Am mehresten unterscheiden sich die Garten-Erdbeeren in der Farbe; denn die Frucht bleibt an einer Seite etwas weiß, und an der andern wird sie dunkelbraun roth, und zuletzt fast schwärzlicht.

An diesen Garten-Erdbeeren ist die Frucht gemeiniglich, wie an den wilden zugespitzt, und eyförmig: man hat aber

f) eine andre Sorte, welche oben glatt und mehr zugerundet ist, engl. The Globe Straw-berry. Diese hält man für die beste. Ich zweifele aber, ob der Unterscheid wesentlich und von Bestand sey.

Dagegen ist

g) diejenige merklich unterschieden; welche man die **Virginische** zu nennen pflegt, Fragaria virginiana fructu coccineo Mor. Hist. oxon. P. II. p. 186. engl. Virginian-or. Scarlet-Straw berry. Diese hat platte, weniger rauhe Blätter, deren grüne Farbe mehr ins blaulichte fällt, deren untere Fläche aber weißlicht ist. Die Früchte sind eyförmig, aber tief ausgegraben, so daß das Fleisch zwischen jedem Saamenkorne gleichsam hervorquillet. Ihre Farbe

ist

ist ein angenehmes helles Ponço roth; das Fleisch ist mehr wäßricht als an den vorigen. Sie sind nicht so süsse, haben aber eine, mir wenigstens angenehm fallende Weinsäure, und den Vorzug, daß sie acht Tage früher als jene reif werden. Sie schmecken gut, wenn man sie unter die andern Garten-Erdbeeren mischet, und mit Wein isset.

Noch unterscheidet sich

h) Die Riesen-Erdbeere, oder Fragaria chiloensis, fructu maximo foliis carnosis hirsutis. Dill H. Elth. p. 145. Tab. 120. Fig. 146. Fragaria foliis ovatis carnosis hirsutis fructu maximo *Mill.* In America Frutilla genannt. Engl. The Chili Strawberry. Diese macht vornemlich ihre ausserordentliche Grösse merkwürdig, da sie einem kleinen Apfel gleich kommet; Sie hat dickere und mehr fleischichte harigte Blätter als die übrigen: deren Stiele sind dicker, und sehr harigt, auch viel länger. Sie treibt besonders lange weit umher laufende Ranken: Die Frucht ist mehr mehligt, und nicht so schmackhaft als die übrigen Sorten; Diese Art hat zugleich den Fehler, daß sie nicht gerne trägt; Wiewol in dem Avant coureur de 1765. p. 562. gelesen habe, daß Mr. Duchesne in Paris den Handgriff erfunden habe, um sie mehr tragbar zu machen, welcher vielleicht darin bestehen mag, sie in einen gar steinigten Grund zu setzen.

i) Endlich ist noch die unfruchtbare Erdbeere zu bemerken, Fragaria sterilis. L. welche eigentlich nicht unfruchtbar ist, sondern der Boden der Blume bleibt trocken und platt, und giebt keine fleischigte Frucht: Man sollte sie daher lieber trockne Erdbeeren nennen. Ich habe dergleichen nur einmal am Hohen-Steine bey der Stadt Oldendorf im

Schaumburgischen gefunden; von der Art, welche Morison beschrieben hat; Fragaria sterilis sylvestris sericea seu incana. Hist. ox. P. II. p. 187. Die Blätter gleichen sehr jener Virginischen Erdbeere; sind glatt, und die feinen darauf niederliegenden Härgen geben den Blättern einen Glanz, den man Silberfarbe oder einen Seidenglanz zu nennen pflegt. Ich pflanzte sie in den Garten, da sie denn verschiedene Jahr fortfuhr, trockne Früchte zu bringen; allgemählig wurden aber die Boden der Blume mehr fleischicht, und endlich wurden sie einer ordentlichen Erdbeere gleich, und gefärbt. Eine in meinem Garten gemachte Veränderung veranlasste, daß die Pflanzen ausgerissen worden, so daß meine Beobachtungen nicht fortsetzen können; welches also andern überlassen muß, um auszumachen, ob die auswachsende fleischichte Frucht an den Erdbeeren etwas zufälliges, oder der trockne Boden in letztern eine Unvollkommenheit sey, die durch die Cultur gebessert wird.

§. 215.

Alle Erdbeeren treiben an der Wurzel häufig aus, und lassen sich dadurch leicht vermehren.

Die häufigen Nebenranken, welche die alten Stöcke treiben, sind nur gar zu gehäßig, und wollen von Zeit zu Zeit weggeräumet seyn.

§. 216.

Der größte Verdienst, den die Erdbeere bey uns haben, ist, daß sie zu Anfang des Junius eher reif werden, als eine andre Frucht, und also, wenn die heissen Sommertage eintreten, eine angenehme Erquickung geben.

In bergigten Gegenden, wo grosse Waldungen von verschiedenen Lagen sind, kann man die Holz-Erdbeeren von der Mitte des Junius an bis im September haben.

In den Gärten pflegt man wol von einem oder andern Beete die ersten herauskommenden Blumenstengel, ehe sie aufbrechen abzupflücken, so müssen die Pflanzen erst neue Blumenstengel treiben, und die Früchte werden später im Herbst reif. Besser ist, wenn man Beete in der kältesten und schattigsten Gegend des Gartens anleget; an diesen reifen die Früchte vier bis sechs Wochen später. Um dagegen frühere Erdbeeren zu haben, pflanzet man welche auf Rabatten an Mauren heraus, so nahe, daß die Wurzeln die Mauer berühren, welchen Platz man aber zu andern Pflanzen nützlicher anwenden kann. Ich finde am besten, Pflanzen von wilden Erdbeeren mit feuchter Erde in die Fugen alter, feuchter, gegen Mittag liegender, Mauren zu kleben, so werden sich solche an der Mauer weiter ausbreiten: denn die Ranken schlagen hin und wieder, wo sie Fugen finden, neue Wurzeln. Es kommt aber darauf an, daß man dergleichen niedrige Mauern im Garten hat, welche an der Nordseite Erde, mithin Feuchtigkeit genug haben, und doch zu keinem Spalier angewandt werden können.

Man legt auch die Erdbeerenpflanzen im Herbste auf alte Mistbeete, und bedecket sie im Frühjahr mit Fenstern, so kann man schon Anfangs May reife Erdbeeren haben, die groß, saftig, und wolschmekkend sind.

Die Erdbeeren kann man eher als eine der übrigen Früchte in Menge essen; Der Ritter Linne prei-

set sie insbesondere denen Schwindsüchtigen und Podagristen, auch gegen den Stein an, und versichert, daß er selber mehrere Jahre lang fast ganz von dem Podagra befreyet geblieben wäre, weil er jährlich eine grosse Menge davon gegessen habe.

§. 217.

Am mehrsten ist uns daran gelegen, zu der rechten Zeit Erdbeeren in Menge von ansehnlicher Grösse, vielem Safte, und angenehmen Geschmacke zu haben, und dieses erlangen wir, durch gehörige Wartung.

So leicht die Erdbeeren in der Wildniß tragen, mit so vielem Fleisse wollen diejenigen, welche wir im Garten ziehen, gewartet seyn. Sie treiben sonst, wenn sie zu geil stehen, blos ins Kraut und setzen keine Blüte an; oder sie fangen zwar an zu blühen, der Boden der Blumen aber, statt in eine fleischigte Frucht auszuwachsen, vertrocknet und wird schwarz, welches man in Frankreich Coucons nennet; oder die Früchte fangen an zu wachsen, vertrocknen aber wieder, welches geschiehet, wenn die Pflanzen zu alt werden, oder sich ersticken: Oder die ersten Früchte werden zwar reif, bleiben aber klein und trocken, und die folgenden bleiben gar zurück; wenn der Erdboden zu trokken oder mager ist. Oder die Früchte werden zwar groß, aber dabey mehligt oder wäßricht. Um nun diesen und andern zu besorgenden Uebeln vorzukommen und sich guter Früchte zu versichern, werden folgende Handgriffe für die besten gehalten.

1) Einmal verpflanzete Erdbeeren pflegen nicht über drey bis vier Jahr gute Früchte zu bringen. Man muß also in einem Garten alle Jahr neue Beete legen und die ältesten aufnehmen.

2) Erd-

2) Erdbeeren erfordern ein frisches, fettes, steifes Land; in losem staubigten Erdreiche haben sie keine Art.

3) Wo man also Beete davon anlegen will, muß der Grund tief umgegraben oder rejolet werden, damit die Wurzeln frisches Erdreich bekommen. In die alte Erde woraus die alten Pflanzen gerodet worden, darf man keine wieder setzen.

4) Die Beete müssen vorher vom Unkraute und dessen Wurzeln, auch altem Holze und Steinen gereiniget werden.

5) Man kann die Erdbeeren auf besondere Beete ziehen, oder Rabatten damit einfassen. Das letztere siehet gut aus; Ich finde aber, daß sie nicht so gute Früchte ansetzen.

6) Die Beete werden ungefehr 4 Fuß breit, und darzwischen Gänge von 2 Fuß angelegt.

7) Auf jedem Beete, kann man von den gemeinen Garten- und Virginischen-Erdbeeren drey; von den wilden Holz-Erdbeeren vier bis fünf; und von den grossen Riesen-Erdbeeren nur zwo Reihen anlegen; die Pflanzen wollen Luft haben, und wenn sie zu dick stehen, ersticket die Blüte, sie wuchern auch zu geschwind in einander. Man pflanzet sie in Quinconce.

8) Zum Verpflanzen darf man keine alte Stöcke wieder nehmen, welche schon getragen haben; sondern man sucht junge, starke, einfache Schößlinge aus, welche vier, fünf bis sechs Blätter und eine frische grüne Farbe haben.

9) Die zu versetzende Pflanzen, müssen nicht ausgerissen, sondern sorgfältig ausgehoben werden; Je weniger die daran befindliche junge zarte Wurzel beschädiget

schädiget wird, und je mehr man solche schonen kann, desto besser treiben sie.

10) Wenn man von den wilden Holz-Erdbeeren ziehet, ist besser die alten Pflanzen wegzuwerfen, und frische aus den Hölzern zu hohlen, welche grössere und häufigere Früchte geben.

11) Einige setzen die jungen Pflanzen im Herbste erst auf ein altes Mistbeete, damit sie sich besser bilden, und wenn sie im Frühjahr an den rechten Ort gepflanzet werden, sofort stärkern Trieb haben.

12) Beym Verpflanzen sind die Setzlinge Stück vor Stück genau nachzusehen: Man sucht sorgfältig die zwischen den Wurzeln etwan steckenden kleinen Würzelgen von Gräsern und andern Unkräutern heraus, pflücket die alten verdorreten Blätter weg: Hütet sich aber, daß ja so wenig die Blätter, als Wurzeln beschädiget werden: Am wenigsten ist, nach der bey einigen Gärtnern üblichen schädlichen Gewohnheit erlaubt, etwas davon abzustutzen.

13) Wenn alsdenn die Beete abgetheilet und zubereitet sind, gräbet man nach der Schnur, nie bis anderthalb Fuß aus einander, Löcher Spadentief aus; und füllet solche mit frischer Erde und verfaultem kurzen Miste aus; wozu man die Erde von den verstörten alten Mistbeeten nehmen kann.

14) In jedes Loch wird ein junger nro. 8. beschriebener Strauch gesetzt, solcher wird sich bald ausbreiten, und rings umher eine Menge Schößlinge treiben, welche Frucht tragen.

15) Beym Versetzen ist sorgfältig darauf zu achten, daß man die Wurzeln so lang wie sie sind einsenke, ohne sie umzubiegen. Man streuet lockere Erde dabey, damit in der Erde keine Höhlung bleibe,

und

und setzt die Pflanze so, daß sie in einer Vertiefung von zween bis drey Zoll zu stehen kommt. Denn diese Pflanze hebet sich beständig aus der Erde hervor, und kommt bald genug mit der Oberfläche wieder gleich zu stehen. Bis dahin dienet die Vertiefung zum Angiessen.

16) Die beste Jahrszeit zu diesen Versetzen ist im Herbste im September und October; so wurzeln die jungen Setzlinge den Winter über gleich an, und man kann im folgenden Sommer schon Früchte davon essen: Diejenigen, welche im Frühjahr versetzt werden, pflegen im ersten Sommer fast gar keine Früchte anzusetzen; daher allemal so viel alte Beete vorhanden seyn müssen, als zur Consumtion nöthig sind.

17) Die frisch gelegten Beete müssen Anfangs fleissig vom Unkraute gereiniget werden, auch werden die auslaufenden wilden Ranken weggerissen.

18) Das Erdreich zwischen den versetzten Pflanzen wird zween bis drey Zoll hoch mit verfaultem kurzen Miste bedecket, welchen man mit der Hand ausbreitet; Dieser Mist erhält das Erdreich feuchte, und giebt ihm eine Fettigkeit, so daß ihm die Sonnenstrahlen nicht schaden, welche sonst leicht die jungen Pflanzen verbrennen.

19) Hüner- und Taubenmist taugt nicht bey den Erdbeern, weil er zu heiß ist, und verbrennet.

20) Zu Anfange muß man bey trocknem Wetter die jungen Pflanzen begiessen, damit sich die Erde fest an die Wurzeln setze; Nachher hilft das Begiessen nicht viel, wenn die Erdbeeren nicht in einem vesten, die Feuchtigkeit behaltenden Erdreiche stehen.

21) Das

21) Das Unkraut muß man sorgfältig mit der Hand wegräumen, damit nicht die Wurzeln der Pflanzen beschädiget werden.

22) Wenn Pflanzen ausgegangen oder nicht bekommen sind, muß man zu Ausfüllung der Lücken Setzlinge in Vorrath haben, welche man mit voller Erde ausheben und einpflanzen kann.

23) Im Merz werden die Pflanzen gereiniget; und die Oberfläche der Erde etwas aufgelockert, so daß um jede Pflanze eine kleine Vertiefung bleibt. Alsdenn nimmt man trocknen langen Mist, hauet ihn klein und leget ihn um die Stöcke herum, ohne diese und ihre Blätter zu bedecken. Unter solchem bleibt das Erdreich feucht; die Wurzeln behalten mehr Nahrung; der Stock vertrocknet nicht so leicht; zugleich werden dadurch die Sträusse mit den Früchten in die Höhe gehalten, und verhindert, daß die Früchte bey Regenwetter nicht besprützt noch staubig werden, und daß die Würmer sie nicht beschädigen. Indem die Sträusse nicht so sehr herumfladdern, kann die Sonne sie besser bescheinen; das Pflücken fällt leichter, und man tritt sie nicht entzwey. Das Auslaufen der wilden Ranken wird auch verhindert, und die Knoten daran können nicht so leicht Wurzeln schlagen, wodurch denen rechten Pflanzen die Nahrung entzogen wird.

24) In Ermangelung des trockenen Mistes kann man auch Moß gebrauchen.

25) Im October arbeitet man den bisher obengelegenen, nunmehro verrotteten Mist unter; und deket wieder fetten kurzen Mist umher; oder, welches fast noch besser ist, die Lohspäne, aus den alten Lohbeeten, dadurch werden die Pflanzen den Winter

über

über warm gehalten, und gegen den Frost gedecket.

26) Zugleich werden alsdenn auch die ausgeloffenen Nebenranken weggerissen, und die nunmehro vertrockneten Fruchtstengel nebst dem alten trocknen Laube weggeräumet;

27) Das grüne Laub darf im Herbste ja nicht abgeschnitten werden, weil die Pflanze darin annoch die Säfte für das künftige Jahr zubereitet.

28) Den Sommer über, so lange die Erdbeeren blühen, muß man sie frey wachsen lassen, und nichts daran arbeiten, sonst nehmen die angesetzten Früchte gleich Schaden.

29) Einige pflegen, um grössere Früchte zu haben, von den Blumen-Sträussen die Spitzen mit dem Nagel abzukneifen, und nur vier oder fünf Blumen zu lassen.

30) Die grosse Riesen-Erdbeere verfrieret bey kaltem Winter leicht: Man bedecket sie mit Laube und Tannenzweigen, welche Schutz geben.

31) Werden die Pflanzen auf diese Weise gehörig in Acht genommen, so kann man oft acht jahr lang, ohne sie zu versetzen, gute Früchte davon haben.

32) Das Auf- und Zusammenbinden der Sträusse im Sommer macht sie verdorren.

Dritter Abschnitt.

Von denen verschiedenen Arten von Vacciniis.

§. 218.

Unter dem lateinischen Geschlechtsnahmen vaccinium, werden verschiedene Pflanzen begriffen, die im Deutschen ihre besondere Namen, zum Theile aber gar keine deutsche Benennung haben, daher den lateinischen Namen hier beybehalten müssen.

Der Ritter Linne rechnet unter dies Geschlecht überhaupt zwölf Sorten, und theilet sie in zween Haufen ein, die zum ersten gehörende werfen alle Jahr die Blätter ab, und die übrigen sind immergrünende Pflanzen. Die mehresten Sorten sind von Kalm, Gronovius und andern in Amerika erst neuerlich angemerket worden. In Deutschland werden nur folgende gefunden

1) Unsere gemeine Heidel- oder Bickbeeren. §. 219.
2) Die grossen Heidelbeern oder Kasbeeren. §. 220.
3) Die Preusselbeeren oder Kronsbeeren. §. 221.
4) Die Maaß- oder Sumpfbeeren. §. 222.

§. 219.

Die gemeine Heidelbeere, (§. 218) franz. des Myrtilles oder Airelle, in Bretagne, Lucet, in der Normandie, Maurets, in Canade, Blüets, engl. Bilberry Bush, Blak-Whortle, Whortleberries, holländ. Crakebesien, schwed. Blöbär, genannt, wächset aller Orten in Hölzern an einem

nem niedrigen Strauche und trägt eine schwarze runde Beere, welche im Julius reif wird. Man heisset sie daher auch Schwarzbeer.

Dieser Strauch, welcher des Winters seine Blätter verlieret, lässet sich in Gärten nicht verpflanzen, sondern erfordert einen harten ungerührten von Bäumen beschatteten Boden; daher genug seyn wird, diese Frucht als eine solche zu kennen, welche mit Anfang Julius anfänget zu reifen, und die in Hölzern gesamlet werden muß. Es wird damit vielleicht in keiner Gegend mehr Verkehr getrieben, als in der Gegend von Haarburg, allwo in den Monathen Julius und August täglich grosse Schiffsladungen voll davon nach Hamburg und Altona übergefahren werden, wo man sie auch zur Farbe gebrauchet. Die schwarzen mit vielen kleinen Saamenkörnern angefüllten und gleich den Zwetschen mit einem blaulichen Staube bedeckten Beeren isset man roh mit Zucker und Milch; oder auch gestoft als eine Compote oder in Suppen; Man trocknet sie auch im Ofen, und kocht Suppen davon, oder man bereitet davon so wie von den Hollunderbeeren einen Rob. (§. 209) oder vielmehr die Beeren werden mit Zucker gekocht, und in einem Topfe bis auf den Winter aufgehoben, da man sie denn weiter stofet, und als eine Compote auf den Tisch giebt. Man hebt sie auch in Bouteillen auf; wie bey den Stachelbeeren gelehrt worden. (§. 201)

Der Ritter Linne lehrt in Fl. Lapp. p. 108. ein Lapländisches Gericht von Bickbeeren und Rennthiers-Milch.

§. 220.

2) Die grossen Heidelbeern, (§. 218) werden sonst auch Kosbeeren, Drumpelbeeren, Bruchbeeren, Mosbeeren, Moorbeeren, und in der Grafschaft Hoya Kuhtekken genannt, weil sie mit dem Acaro-Ricinus, welcher sich in den Hölzern in die Haut des Viehes einzusaugen pfleget; gleichet. franz. Grande Airelle, engl. The great Bilberry-Bush, Vaccinium uliginosum L. schwed. Odon.

Dieser Strauch wächst höher als der vorige, und an die drey Schuh hoch, wird aber seltner gefunden, vornemlich in moorigten Gegenden. Die Beeren gleichen äusserlich den vorigen, sind aber mehr blau, oder gräulicht, und inwendig weißlicht; schmecken nicht unangenehm, sind aber in Menge gegessen ungesund, weil sie den Kopf einnehmen und berauschen; daher ihnen unter den eßbaren Früchten kein weiterer Platz gebührt, als um dafür zu warnen. Die Blätter der Staude sind weißbläulicht. Ich habe auch hier zu Lande bemerket, was der Herr von Haller aus der Schweitz anführet, daß diese Staude selten Beeren ansetzt: Eine weise Anordnung in der Natur, da diese der Gesundheit eher nachtheilige Staude nicht so häufig Früchte bringet, wie jene.

§. 221.

3) Die Preusselbeeren, (§. 218) Vaccinium vitis idæa L. wachsen häufig bey uns am Harze, und werden daselbst Kronsbeeren, im Thüringerwalde Hölperlebeeren genannt, engl. Red-whorts, Whortle-berries, schwed. Lingon.

Die-

Diese Sorte unterscheidet sich von jenen, daß sie die Blätter im Winter nicht verlieret, und also immer grünend ist. Die Stengel kriechen mehr auf der Erde fort.

Die Beeren sind von einer schönen rothen Farbe, und zu sauer, um sie roh zu genieſſen; man macht sie aber so wie die Heidelbeeren mit Zucker ein, bereitet auch einen Wein daraus. In Schweden wird viel Werks davon gemacht, wo sie viel zum Braten gegessen, auch an fremde Orte verschickt werden.

Sie wachsen nicht so hoch wie jene; die Stengel legen sich mehr zur Erde, haben schöne grüne, dicke, unten punctirte, ovale Blätter, ohne Einschnitte, mit umgebogenen Rande. Man soll sie nicht mit dem Arbutus ova ursi L. verwechseln, mit welchem sie einige Aehnlichkeit haben. Dieser kriechet niedrig an der Erde weg, seine Blätter sind unten nicht punctirt, länger, auch mehr fleischicht; denen vom Buchsbaume ähnlich; die Frucht sitzt unterhalb der Blume, welche zehn Staubfäden hat; An jenem sitzt sie unter der achtfädigen Blume, und der kleine Kelch bleibt auf der Frucht zurück.

§. 222.

4) Die Moosbeeren, (§. 218) Vaccinium oxycoceos, L. Vitis idea paluſtris C. B. B. engl. Marsh Whortle Berries, Mols berries, Moor berries, ist eine saure zum Essen nicht zu gebrauchende Frucht.

Die röthlichen Beeren wachsen an einer kriechenden kleinen Staude, mit ganz feinen Stengeln, in der Dicke eines Zwirnfadens. Sie erfordert einen nassen mit Moos bewachsenen Grund, und man findet sie blos an morastigen Quellen.

Der Ritter Linne lehret in Flora lapponica, p. 113. wie die Goldschmiede sich dieser Beeren bedienen, um das Silber weiß zu sieden; und in der Flora suecica führet er sie als eine Frucht an, die zwar nicht roh genossen werden könnte, aber doch von einigen eingemacht würde, und einen vortrefflichen Saft gebe. Miller rechnet sie auch unter die Früchte, die man im Backwerk auch mit Milch esse; ich zweifele aber, ob sie bey uns so häufig wachse, daß man eine Schüssel voll davon samlen könne.

§. 223.

Die übrigen zu diesem Geschlechte gehörenden Pflanzen, als

5) Vaccinium stamineum, engl. Goose Berrys.
6) Vaccinium album.
7) Vaccinium mucronatum.
8) Vaccinium corymbosum.
9) Vaccinium frondosum.
10) Vaccinium ligustrinum.
11) Vaccinium arcto staphyllos.
12) Vaccinium hispidulum.

übergehe ich, da ich sie nicht kenne, und zweifele, ob sie zur Speise zu gebrauchen stehen.

Die mehrsten ausser der 11. Art wachsen in Amerika, und ich erinnere mich nicht, in des Kalms Reise gelesen zu haben, daß eine davon gegessen werde; blos gedenket Rajus von der letztern, daß sie in Torten gebraucht werde. Raj. H. Tom. 1. p. 685. Miller gedenket auch, daß einige davon eingemacht nach England gebracht, und in Backwerk gebraucht würden; Er bezeuget aber zugleich, daß diese Arten eben so wenig als unsere einheimische in den Gärten fortgepflanzet werden können.

Sechste

Sechste Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von zusammengesetzten Beeren überhaupt.

Baccæ Compositæ.

§. 224.

Unter die zusammengesetzte Beeren rechne ich Früchte von zweyerley Art.

Die erstere haben eine gemeinschaftliche Blume, und in deren Mitten die Saamenkörner, deren jedes vor sich besonders, und mit einem saftigen Fleische bedecket ist, also eine kleine Beere vorstellet, alle diese kleine dichte und in einer Symmetrie zusammen gewachsene Beeren bilden eine Frucht. Bey den übrigen ist es umgekehrt, viele kleine Blümchen sitzen in einem Ballen zusammen; eine jede aber bestehet vor sich, und kann als eine besondere Blume betrachtet werden; wenn solche vertrocknet sind, wachsen die fleischichten Kelche in eine gemeinschaftliche saftige Frucht aus; auf deren Oberfläche erkennet man die Reste der vertrockneten Blume, und unter jeder derselben findet sich ein besonders Saamenbehältniß.

Die Früchte von der ersten Art begreift der Ritter Linne unter dem Geschlechte von Rubus, und dies ist nach der Aehnlichkeit am nächsten mit den Erdbeeren verwandt, hätte also billig gleich auf solche folgen sollen.

Jede Blume hat fünf Blätter, und viele Staubfäden; in der Mitte sitzen die kleinen Eygen in Gestalt einer Halbkugel wie an den Erdbeeren; an statt daß sie aber bey diesen trocken bleiben, wird der eigentliche Kern bey jenen mit einem saftigen Fleische überzogen.

Die hieher gehörende Sorten wachsen theils an holzigten Sträuchern, theils an niedrigen jährlichen Pflanzen; die letztern verdienen also einen Platz unter den Erdfrüchten von voriger Abtheilung, und jene gehören zu den Stauden: daher ihnen lieber eine besondere Abtheilung einräumen wollen. Im deutschen hat man für die unter das Geschlecht von Rubus gehörende Pflanzen keinen allgemeinen Geschlechts-Namen, daher den lateinischen Namen beybehalten muß. (§. 225)

Zu der letztern Art rechne 1) den **Maulbeerbaum**, dessen Frucht äusserlich mit denen Brombeeren und Himbeeren eine grosse Aehnlichkeit hat, da sonst die Blume sehr abweichet. (§. 232)

2) Habe geglaubt, daß der Ananas keinen bessern Platz einräumen könne, als in dieser Abtheilung. Denn obgleich ihre Frucht eher für einen Apfel als Beere anzunehmen ist, so gleichet sie doch ihrer Einrichtung nach gewisser Maassen den Maulbeeren, und kann zugleich als eine Erdfrucht betrachtet werden; im übrigen würde sie sich in eine der andern Klassen noch weniger schicken.

Zwey-

Zweyter Abschnitt.

Von verschiedenen Arten von Rubus.

§. 225.

Der Ritter Linne bestimmet zwölf zu diesem Geschlechte gehörende Sorten. Ich werde aber nur diejenigen davon hier anführen, welche am gewöhnlichsten zur Speise gebraucht werden. Diese sind

1) Rubus idæus, Himbeeren. §. 226.
2) Rubus fruticosus, Brombeeren. §. 229.
3) Rubus cæsius, blaue Brombeeren. §. 229.
4) Rubus odoratus. §. 229.
5) Rubus arcticus, Ackerbeeren. §. 230.
6) Rubus Chamæmorus, Pautckenbeeren. §. 231.
7) Rubus saxatilis, Brunitschen. §. 231.

Unter diesen ist die erste diejenige, welche eigentlich nur zur Speise gebraucht wird, und wovon vornemlich handeln werde.

§. 226.

1) Die Himbeeren, (§. 225) Rubus idæus *Linn.* franz. Le Framboisier, engl. The Hindberry, Raspberry-bush, Framboise, holländ. Frambesien, Hinne besyen, schwed. Hallon. wird auch im deutschen Holbeere genannt, weil die Früchte inwendig hohl sind; da die, solche ausmachende Beergen das Kegelförmige in die Höhe stehende Receptaculum oder Fruchtbette umgeben.

Sie wachsen hin und wieder in Hecken und Hölzern wild, werden aber auch in Gärten gepflanzt, indem durch die Verpflanzung die Früchte grösser, saftiger, und schmackhafter werden. Aus der Wurzel, welche mit um sich wuchert, und daher nur an Aörter gesetzt werden muß, treiben viele gerade Reisser, in der Höhe von drey bis vier Fuß, an welchen die Früchte in kleinen Büscheln sitzen, die Borke ist mit kleinen weichen Stacheln besetzt, welche sich nach gerade verlieren. Die Früchte geben einen starken, angenehmen Geruch von sich, und werden im Julius und Auguſt reif, wenn die Erdbeeren beginnen abzunehmen. Diese Frucht hat einen Fehler, daß sich gern in deren Höhlung eine kleine Made aufzuhalten pflegt, so daß man billig eine jede Frucht, ehe man sie isset, inwendig betrachten muß.

§. 227.

Die wilden Himbeeren sind alle roth, man ziehet aber in den Gärten auch eine Abänderung mit weissen Früchten.

Man hält die weissen süsser und wohlschmeckender; die rothen scheinen aber doch den Vorzug zu haben, weil sie vornemlich zum Einmachen gebraucht werden, wozu die weissen nicht so gut sind.

Man kann beyde gleich leicht durch Ausläufer vermehren, und hat, wo sie einmal eingewurzelt sind, mehr auf die Ausrottung als auf die Vermehrung zu gedenken. Wie denn auch bey ihrer Wartung nichts zu beobachten ist, als daß man, wenn man gute Früchte haben will, die Wurzeln rein hält und zu Zeiten mit neuer Erde erfrischet.

Ob sich eine andere in den mehrsten Verzeichnissen bemerkte Abänderung **ohne Stacheln**, Rubus idæus lævis C. B. P. genugsam und beständig unterscheide? daran zweifle.

Die **Virginianische Himbeere**, Rubus occidentalis, L. The Virginian Raspberry with a black fruit *Mill.* hat mit unserer gemeinen viel ähnliches. Ihre Frucht ist nur schwarz, kleiner, und nicht so schmackhaft, daher sie blos der Veränderung wegen unter andern Stauden gepflanzet wird. Der **Ritter Linne** findet sie angenehmer von Geschmack wie die gemeinen Himbeeren.

§. 228.

Man isset die Himbeeren roh mit Zucker oder mit Zucker und Wein, ihr größter Gebrauch aber ist zum Einmachen.

Die Himbeeren ist eine Frucht, die sich am leichtesten einmachen, und sich, vornemlich wenn sie mit Johannistrauben vermischet wird, gar gut zu allerley Backwerk gebrauchen lässet.

Himbeeren einzumachen.

Man nimmt so schwer Zucker als Himbeeren, lässet jenen sieden bis er spinnt, thut ihn vom Feuer; wenn er aufhört zu sieden, werden die Himbeeren hinein geschüttet, und man lässet sie etwas darin kochen; wenn sie ein wenig erkaltet, werden sie aus dem Zukker mit einem Schaumlöffel genommen, und in ein Glas gethan; der Zucker wird besonders gekocht, bis er dick genug ist, und alsdenn über gegossen; man schneidet ein Papier in der Weite des Glases, und decket es über; dies hält die Früchte unter dem Zukker, und ist bey allem Eingemachten zu gebrauchen. Sollte der Zucker nach einigen Tagen zu viel Saft

aus den Früchten gezogen haben, daß er sich nicht halten mögte, so wird er wieder abgegossen und gekocht.

Ganze Himbeeren einzumachen.

Auf eine andre Art; Gebet die Himbeeren in eine weite zinnerne Schüssel, giesset den gesottenen Zucker überher, wenn er noch warm, aber nicht mehr siedend ist; lasset ihn eine halbe Stunde darauf stehen, giesset ihn wieder ab; lasset ihn etwas aufkochen, giesset ihn über die Himbeern; dieses wiederhohlt man acht bis neun mal; Endlich füllet man die Beeren in das Glas, lässet den Zucker gehörig dick kochen, und giesset ihn drüber: Die Himbeeren bleiben auf dieser Art mehr ganz.

Auf eine andre Art.

Noch besser ist, wenn man die Himbeeren in eine Konfectpfanne Schichtweise mit gestossenem Zucker leget, so daß der Zucker zuerst und zuletzt kommet, solche zwey Tage lang ungerührt stehen lässet, und darauf über einem gelinden Feuer langsam gekocht, bis es dick genug ist; zu einem Pfund Himbeer gehören drey Viertel Pfund Zucker.

Gélée von Himbeeren.

Zur Gélée presset man die Himbeeren und trucket sie durch ein Tuch; zu ein Pfund Saft nimmt man fünf Viertel Pfund gerieben Zucker, und macht solchen auf einem gelinden Feuer warm, ohne daß er schmelzt; alsdenn giebt man den Saft hinzu, lässet ihn über dem Feuer unter beständigen Umrühren stehen, bis daß sich an der Seite kleine Blasen aufwerfen und er eben kochen will; denn nimmt man ihn ab, und giesset ihn, wenn er etwas kalt ist, in ein Glas. Wenn er ganz kalt ist, machet man einen Deckel von Wachspapier darüber, und bindet das Glas mit Papier zu. Da die Himbeeren etwas abgeschmackt fadde sind, so thut man wol zu zwey Pfund Himbeeren

ein

ein halb Pfund Johannisbeer- oder schwarzen sauren Kirschsaft, wodurch der Geschmack von jenen erhöhet wird.

Man macht auch einen Himbeer-Wein. Die Himbeeren werden durch einen Tuch oder Haarsieb gedrucket; den klaren Saft schüttet man in eine Bouteille; giebet, nachdem die Flasche groß ist, einige Stücke Zucker hinein; und decket eine Tute von Papier über die Oeffnung, ohne sie zu verschliessen. Die Bouteille muß so 5 oder 6 Tage an der Sonne distilliren, in deren Ermangelung, wenn es trübe Wetter seyn sollte, man sie nicht weit vom Feuer stellen soll, allwo der Saft aber leicht verdirbt. Binnen diesen 6 Tagen muß der Saft aber täglich durch ein Haartuch gegossen, und jedesmal ein paar Stücke Zucker zugegeben werden; darauf setzet man die Bouteille aus der Sonne an einen kühlen Ort, und klaret den Saft alle zween Tage durch ein Haartuch, bis der Saft recht klar ist, und nicht aufgäret, welches ungefehr drey Wochen Zeit erfordert; denn verstopfet man die Bouteillen genau, und verwahrt sie in einem Keller: Man muß vorher alle Sorgfalt anwenden, daß der Saft nicht sauer werde. Nachdem man ihn gern süß haben will, giebt man viel oder wenig Zucker zu. Himbeeren-Wein.

Mit geringerer Mühe läßet sich ein sehr brauchbarer Himbeeren-Eßig machen. Thut nach Willkühr Himbeeren in eine Bouteille, giesset Eßig überher; lasset solches an der Sonne distilliren; schüttelt täglich die Flasche, klaret es nachher, wenn es sich gesetzt hat, durch ein rein Tuch in eine andre Flasche ab, und hebet es zum Gebrauch auf. Dieser Eßig schmecket vornemlich gut zu Fischen, und wird auch als Himbeer-Eßig.

eine

eine Medicin gebraucht, wenn er zwey oder dreymal ab- und auf frische Himbeeren gegossen worden.

§. 229.

2) Die Brombeeren (§. 225) wachsen auf einer stachlichten sich weit umher ausbreitenden Staude. Rubus fruticosus *Linn.* franz. Ronce, engl. Black-berry bush, The common Bramble, or Black berry, holländ. Bræmbesyen, Hayhebesyen, Bæmen, schwed. Brombär.

Sie werden auf deutsch auch Bremen oder Kratzbeer genannt. Die Pflanze macht sich, da wo sie wächset, wegen ihres sperhaften Wachsthums, langer sehr stachlichter Ranken, und weit umher kriechender Wurzeln sehr verhaßt; die Beeren haben einen herben Geschmack und wenig Saft, werden daher nicht leicht zum Wohlschmacke gegessen. Mithin wird man die Pflanze nicht der Beeren wegen ziehen, sondern vielmehr, wo sie sich findet, ausrotten. Blos pfleget man eine Varietät in Garten zu pflanzen, welche schöne gefüllte Blumen hat.

Ich finde eine Vorschrift, daß man die Brombeeren, ehe sie reif sind, pflücken, trocknen, und zu Pulver stossen, drauf in Wein geben solle, so würde der beste Eßig daraus werden; Ich habe aber selbst den Versuch nicht gemacht.

3) Die blaue Brombeeren oder blaue Kratzelbeeren, Rubus cæsius L. engl. Dwarf- or Small-Bramble, The Dew berry-bush, schwed. Kalfhiorntron, kommen dem vorigen sehr gleich, die Ranken laufen nur mehr auf der Erde weg; man findet diese hin und wieder auf Saatäckern, wo sie unter die verhasseten Unkräuter gehöret. Nach dem Ritter Linne

ne kann man den Geschmack des rothen Weins damit angenehm machen.

4) Der Rubus odoratus, welchen man der hübschen Blumen wegen in Gärten unter andern Samlungen findet, und unsre Winter wol verträget, hat viel ähnliches mit den gemeinen Brombeeren. Er schreibt sich aus Canada her.

§. 230.

Die **Ackerbeeren**, (§. 225) Rubus arcticus L. ist eine nur den kältern nördlichen Gegenden eigene Pflanze.

Sie wächset vornemlich in einigen Provinzen von Schweden und Lapland häufig, und wird daselbst auf verschiedene Weise eingemacht, und versandt, man hält sie für eine der angenehmsten Früchte, oder wie der **Ritter Linne** sich ausdruckt, Baccæ omnibus europæis fructibus fragranti odore saporeque, palmam præripiunt. Die Wurzel treibt alle Jahr kleine spannhohe Stengel mit wenigen den Erdbeeren ähnlichen Blättern, welche sich in eine einzelne Blume und darauf in eine den Himbeeren ähnliche Frucht von braunrother Farbe endigen. Der **Ritter Linne** hat sie in Flora Lappon. nr. 207. umständlich beschrieben, auch T. V. f. 2. abgemahlt. Diese Beere wird auch in Canada gefunden, **Ammon** beschreibet sie gleichfalls. St. Ruth. p. 185. In Deutschland ist sie meines Wissens aber nirgends angetroffen worden, lässet sich auch nicht gut verpflanzen.

§. 231.

6) Die **Pauteckenbeeren** (§. 225) wie sie in Preussen genannt werden, oder **Teerinbeeren**; In West-

Westbotnien, Snotter, in Norwegen Moltebär, Rubus Chamæmorus L.

7) Desgleichen die Brunitschen, Rubus saxatilis L. sind gleichfalls eßbar.

Es sind beyde gleich den vorigen niedrige Pflanzen, die nur in kältern, schattigten, nassen Gegenden wachsen, und wo sie zu Hause gehören, gleich den Kronsbeeren §. 221. eingemacht, und zum Braten gegessen, bey uns aber nicht gefunden werden. Daher eine weitere Beschreibung davon zu geben überflüßig seyn würde, welche man in Linné Fl. Lapp. nr. 208 und 206 lesen kann.

Dritter Abschnitt.
Von den Maulbeern.

§. 232.

Zum Geschlecht der Maulbeeren (§. 224) gehören verschiedene Arten, von denen allen aber eigentlich nur eine einzige eßbare Früchte giebt; nemlich der schwarze Maulbeerbaum Morus nigra L. franz. Le Meurier, engl. The black Mulberry Tree, holländ. Moerbeseyeboom.

Der schwarze Maulbeeren-Baum wächset ziemlich hoch, ist aber einer der weichlichsten Bäume; daher er später als ein andrer Baum seine Blätter austreibet. Man pflegt als ein Merkmal anzunehmen, wenn er grüne Blätter zeiget, daß keine Nachtfröste weiter zu befürchten sind, und daß man die Orangerie aussetzen könne.

Am

Am merkwürdigsten ist, daß der Seidenwurm fast kein ander Blatt als die von Maulbeeren berührt, und daß hingegen das Maulbeeren-Laub von keinem andern Insekt betastet wird. Doch ist für den Seidenwurm der weisse Maulbeerbaum eine bessre Nahrung, da dieser aber keine eßbare Frucht giebt, so übergehe ich ihn hier; Eben so wie die erst seit einigen Jahren bekannt gewordenen amerikanischen Maulbeer-Sorten, wovon die eine Morus rubra, zwar unsere gemeinen schwarzen Maulbeeren ziemlich ähnlich ist, aber doch schlechtere Früchte bringet. In Plantagen geben die amerikanischen Maulbeerbäume ein artiges Ansehen.

In dem französischen Werke, La maison rustique finde Des meures sans pepin angeführt, welche sonst nicht kenne.

§. 233.

Der Maulbeerbaum lässet sich durch Stecken, durch Ablegen, durch Ausläufer an der Wurzel, auch wol durch Saamen fortpflanzen.

Das schlimmeste ist, daß er erst eine gewisse Dicke und ziemliche Jahre erreichet haben muß, ehe er träget. Wer also Bäume pflanzen will, um bald Frucht zu haben, thut wohl, daß er starke schon etwas bejahrte Stämme zu erhalten trachtet. Man hält davor, daß ein Baum besser trage, wenn er erst wieder oculirt worden.

Der Verfasser von La nouvelle maison rustique will Maulbeeren auf Kastanien, Uelmen, Linden, Pappeln, und mehrere andere Arten von Bäumen pfropfen. Insonderheit sollten die auf einen Feigenstamm gesetzte früher und grössere Früchte bringen. Ich fürchte die Versuche werden vergebens seyn.

Wenn

Wenn man Stämme aus Saamen ziehet, tragen solche oft blos männliche Blüte und setzen keine Frucht an; dergleichen Stämme muß man nur gleich wegwerfen.

§. 234.

Der Maulbeerbaum, verträget das Beschneiden nicht, und muß in eine warme Gegend gesetzt werden; Erfordert auch ein lockeres sandigtes Erdreich.

Da er weichlich ist, und in starken Wintern Schaden vom Frost nimmet, so pfleget man ihn gerne zwischen Gebäude zu setzen, wo er für die starken Winde Schutz hat, und doch die ihm nöthigen Sonnenstrahlen genieſſen kann. Er läſſet sich vortrefflich am Spalier ziehen, trägt aber, wenn er unter dem Messer gehalten wird, nicht. In dem königl. Garten zu Herrnhausen habe einen Maulbeerbaum am Spalier gesehen, der im harten Winter von 1740. bis an die Erde verfroren und wieder ausgeschlagen war, und schon vor verschiedenen Jahren am Spalier die Weite von einigen vierzig Schuhen breit einnahm, auch vielleicht, wenn es der Raum gestattet, schon breiter gezogen werden können. Bey aller Breite brachte er aber oft im Jahre kaum vier oder fünf reife Beeren.

§. 235.

Die Maulbeeren reifen im September.

Sie sind daher doppelt angenehm, weil sodann keine Kirschen noch Erdbeeren mehr zu haben sind, und die Abwechselung von Früchten, woran man bisher gewohnt gewesen, schon abnimmt. Auch ist gut daran,

an, daß die Früchte langsam eine nach der andern reif werden; daher man an die drey Wochen lang von dem nemlichen Baume Früchte brechen kann. Sie sind nur verdrießlich zu suchen, weil sie die völlige Reife haben müssen, und alsdenn leicht abfallen, auch da sie fast gar keine Stiele haben, sich nicht leicht anfassen lassen, und leicht platzen. Deswegen sind sie auch beschwerlich zu essen, weil der dunkelrothe, stark färbende Saft leicht umher sprützet, und die Finger auch Kleider färbet.

§. 236.

Zum Einmachen dienen sie weiter nicht, als daß man einen Saft daraus machet.

Dieser ist angenehm, erquickend, und gesund für Kranke. Es lässet sich davon aber nicht wol viel machen; man muß denn eine Menge Bäume haben, weil zu gleicher Zeit nicht viel Beeren reif werden. Man nimmt so viel Zucker, wie Saft, läutert den Zucker, giesset den Saft zu, lässet es zusammen langsam aufsieden, bis der Saft dick genug zu seyn scheint.

Vierter Abschnitt.
Von den Ananassen.

§. 237.

Die Ananas (§. 224) Bromelia Ananas L. franz. und holländ. Ananas, engl. The pine apple, ist eine vor allen übrigen kenntliche und merkwürdige Frucht.

Der Körper der Pflanze besteht aus einem runden mit wenig Wurzeln versehenen Knoten, aus dessen Mitte sich einzelne lange, schmale, trockne, zugespitzte Blätter im Zirkel nach allen Seiten ausbreiten, deren Kanten mit kleinen weichen Stacheln versehen sind. Aus dem Mittelpuncte erhebet sich endlich ein dicker fleischichter Stengel, welcher mit zwey oder drey, auch wol mehrern länglicht zugespitzten Blütblättern versehen ist (folia floralia oblonga acuminata alterna) und sich oben in einen warzigten Knollen endiget, auf dessen Oberfläche rund umher die Blumen sich zeigen, und aus dessen oberer Spitze ein, sich auf Art der Pflanze in neue Blätter entwickelnder Knospe herausgehet. (Spica comosa.) Aus jeder Warze des Knollens kommt ein klein Blümgen, welches von einem dreyeckigten und aus drey kleinen zugespitzten Einschnitten bestehenden Behältniß (Perianthium trigonum laciniis tribus ovatis acutis.) umgeben ist.

Die Blume selber besteht aus drey blauen, länglichten, fleischichten, zusammenschliessenden Blättern, (Petala tria lanceolata erecta conniventia,) an jedem sitzet eine absondernde Glandel (Nectarium singulis petalis adnatum connivens.). Innerhalb der Blätter sind sechs Staubfäden mit so viel Staubkölbgen, und zwischen solchen das Eygen.

Die Blumenblätter vertrocknen darauf; deren dreyblättrige Decke schliesset sich zu; unter jeder entstehet eine kleine Höhle, worin der Saamen liegt, und der ganze Knolle entwickelt sich in eine länglicht runde schuppichte Frucht von sehr saftigem Fleische, angenehmem Safte, erhabenem Geschmacke, und durchdringendem Geruche; da die Frucht selten Saamen bringt, so wird der sich zu einer jungen Pflanze entwickelnde

wickelnde obere Knospe, den wir die Krone nennen, abgenommen, und wieder gepflanzet, wie denn dergleichen Knospen noch mehrere an dem Stengel neben den Blütblättern auszuwachsen pflegen, die aber billig, wenn man mehr auf gute Früchte, als auf Vermehrung der Pflanzen siehet, weggebrochen werden sollen; zumahlen sie den, der Frucht bestimmten Saft wegziehen, und die alte Pflanze, wenn die Frucht abgeschnitten ist, (denn jede träget und blühet nur einmal) an der Wurzel noch neue Ausschößlinge treibet, woraus man einen genugsamen Vorrath von Pflanzen erhält; da solche stets verschlossen erhalten und getrieben werden müssen, und wir mithin ihre Anzahl nicht nach Gutdünken vermehren können, sondern uns nach dem Platz richten müssen.

Die Pflanze ohne Frucht hat viel ähnliches mit der Stratiotes L. oder Aloe palustris, welche einige daher **Wasser Ananas** zu nennen pflegen.

§. 238.

Von den Ananassen haben wir verschiedene Sorten.

1) Diejenige, welche die größten, schönsten und wohlschmeckendsten Früchte giebt, ist diejenige, welche wir die **weisse Ananas** zu nennen pflegen. Ananas aculeatus fructu ovato carne albida, Tour. Inst. p. 653.

Diese soll billig nur allein gezogen werden, indem es Schade ist, den Platz zu den übrigen anzuwenden. Niemand hat diese Frucht besser abgebildet, als der Haid. in seinen nach den Ehretschen Mustern mit dem größten Fleisse verfertigten Zeichnungen Tab. 11. die Zeichnung in den Aenmerkingen over het anleg-

gen van Landhuizen. p. 398. Litt. g. stellet die Pflanze ziemlich deutlich dar, und die Figur aus des Volkamers nürnbergische Hesperides, T. II. S. 217. Tab. I. ist auch nicht übel.

Diese Sorte unterscheidet sich bald in der Farbe der Blätter, welche blasgrüner ist, und etwas ins gelbliche fällt; die Blätter sind wie eine Rinne mit aufstehendem Rande zusammen gebogen, und haben an der Kante häufigere, aber weichere Stacheln, wie die übrigen, von weisser Farbe. Die Frucht ist lang und oval, und die Schuppen und Beulen daran sind mehr erhaben und zugespitzt; die Farbe der ganzen Frucht ist Anfangs grün, nachher aber dunkel Citronen gelb.

Der Saft davon ist schärfer, daher einige, auch Miller der folgenden den Vorzug geben wollen. Ich finde die Schärfe in denen recht ausgewachsenen Früchten stärker, als in kleinen, so daß sie das Zahnfleisch angreifet und wund macht, daher viel davon zu essen nicht dienlich seyn mögte, so reitzend auch der Geschmack ist.

2) Die Zwote. Die rothe Ananas genannt. Ananas aculeatus fructu pyramidato carne aurea *Tour.* hat breitere Blätter von braunröthlicher Farbe mit röthlichen Stacheln: Die Frucht ist Anfangs röthlicht, und wenn sie reif wird, Orange gelb; Die Beulen oder Schuppen daran sind breiter, platt, und in der Mitte fast eingedruckt. Die Form der Frucht ist mehr walzenförmig, und nicht so groß, als an der vorigen, und noch weniger saftig; Man hält sie sonst im Geschmacke süsser, aber das trockne Fleisch hat nicht das angenehme. In den Nürnbergischen Hesperides ist sie an dem angeführten Orte. p. 218.

p. 218. T. II. abgebildet, und es soll vermuthlich die nemliche seyn, welche Haid auf der III. Tabelle in einer gar schönen, aber vermuthlich etwas gekünstelten, Zeichnung vorstellet, welche zu der Abbildung im Blackwellschen Werke auf der 568. Plate Gelegenheit gegeben hat. Miller giebt dieser rothen Ananas den Vorzug; weil der Saft nicht so scharf ist, kann sie mit weniger Gefahr gegessen werden.

Die Dritte runde Ananas, Ananas fructu rotundo Blackiw. T. 567. ist erkenntlich an den breitern an der Seite umgekrümmeten Blättern, welche mehr biegsam und am Rande röthlicht sind, sie hat die kleinesten Früchte von allen, man hält sie aber für die süsseste und schmackhafteste. Vollkammer nennet sie die Renette Ananas. p. 219. T. III. weil sie den Geschmack, auch ungefehr die Grösse dieses Apfels hätte. Sie bleibt bey mir trockner als die vorige, und ich finde sie schlechter, daher es denn vielleicht kommt, daß Miller diese Art gar nicht erwehnet.

Die vierte, die schlichte Ananas, Ananas non aculeatus Pitta dictus *Tourn.* hat schmälere Blätter, und an denselben fast gar keine Stacheln, ihre Spize endiget sich aber in einen spitzen Stachel: Die Frucht gleichet der erstern; ist aber kleiner und von keinem Werthe, und verdienet keinen Platz: Sie träget zudem selten.

Miller hat noch eine andere aus amerikanischem Saamen aufgewachsene und von Dillenius in Hort. Elth. p. 329. Tab. 240. zuerst beschriebene grüne Ananas ohne Stacheln. The Pine apple with shining green leaves and scarce any Spines on their edges, welche in England geachtet wird.

Die fünfte, die wilde americanische Ananas ist unter diesem Namen vor vielen Jahren aus England geschickt, und in meinem Garten fortgepflanzet worden. Ich bin aber zweifelhaft, ob in einem botanischen Werke eine Beschreibung davon gegeben worden. Sie unterscheidet sich an den weitläuftiger sitzenden grössern weissen Stacheln; die Blätter sind ungleich länger als an den vorigen, auch steifer und blasgrün; Sie treibt einen höhern Stengel, und grosse Frucht, welche den erstern gleich kommt, träget aber selten, und die Frucht hat einen sauren Saft, mithin nicht das Angenehme von den übrigen Ananassen, sondern stehet gegen die erstern in Vergleichung, wie ein wilder saurer Apfel gegen einen wohlschmekkenden Peppin. In einer Samlung von vielen Ananas-Pflanzen unterscheidet sich diese von den übrigen wie ein Riese. Ich habe aber zwölf und mehrere Jahre darauf hoffen müssen, ehe sie eine Frucht gezeiget hat.

Die sechste, die wilde brasilianische Ananas, Ananas sylvestris brasiliana Kerbita dicta, hat kurze blaßgrüne, niedrig auf der Erde ausgebreitete Blätter, mit stärkern, von einander entfernten Stacheln; von dieser habe nie die Frucht gesehen.

Der Ritter Linne nimmt die erstern fünf als Varietäten von einer Hauptart: Sie unterscheiden sich aber beständig, und leiden bey mir, wo sie seit sechzig Jahren neben einander gezogen und gewartet worden, keine Veränderung.

Dagegen rechnet derselbe die Ananas nebst noch mehrern andern zum Essen nicht dienlichen, also hier billig zu übergehenden Pflanzen unter ein Geschlecht, welches er Bromelia nennet. Die Bromelia Pinquin

ist

ist auf der L. I. Haidschen Tabelle schön abgebildet. Miller unterscheidet diese Bromelias, und rechnet sie unter die Pflanzen, die einem Treibhause eine Zierde geben. Zugleich erwehnet derselbe noch zwo andere aus Saamen entstandene Varietäten von eßbaren Ananassen, nemlich die grüne Ananas, The green Pine-apple, welche auch, wenn sie reif wird, auswendig grünlich bleibt; und die olivenfarbigte Ananas, The Pyramidal olive coloured Pine-apple, with a yellow flesh, welche Anfangs auswendig eine Olivenfarbe, inwendig aber gelbes Fleisch hat, und von gutem Geschmack ist, dieses sind also wahre Varietäten von den obigen.

§. 239.

Man vermehrt die Ananas auf viererley Art.

1) Durch Saamen.
2) Durch die auf der Frucht wachsende Krone.
3) Durch die an dem Stengel unter der Frucht in den Winkeln der Blütblätter austreibende Schößlinge.
4) Durch die an den alten Stämmen nachwachsende Ausläufer.

1) Die bey uns reif werdenden Früchte pflegen keinen vollständigen Saamen zu tragen, man erhält solchen aber aus America, und so soll der Saame zu Zeiten neue Varietären und Spielarten hervor bringen. Er wird in Töpfe gesäet, und gleich den Pflanzen in den Treibkasten in beständiger Hitze erhalten.

2) Durch die auf der Frucht wachsende Krone ist die sicherste Vermehrung, oder eigentlicher zu reden, nur eine Fortpflanzung; denn man erhält statt jeder gehabten Pflanze nur eine einzelne neue wieder. (§. 237)

Diese Kronen geben die schönsten Pflanzen, und pflegen die stärksten Früchte, auch ein Jahr früher, zu bringen, als die folgenden Ausläufer.

3) Die unter der Frucht austreibende Schößlinge sind die schlechtesten, wenigstens ist es ein schlechtes Zeichen, wenn solche eine merkliche Grösse erlangen; Indem sodann die Frucht schlecht zu seyn, und ihr der Saft zu fehlen pflegt.

4) Die eigentliche Vermehrung erlangen wir also durch die alten Stöcke, nachdem die Frucht abgeschnitten worden. Man stutzet von solchen die alten Blätter ab, setzet sie in den Treibkasten in die Wärme, und hält sie mäßig warm; So treibt jeder alte Stock verschiedene Ausschöslinge, und man kann die Anzahl der Pflanzen geschwind vermehren. Die Stöcke von den schlechtern Sorten, woran uns nicht so sehr gelegen ist, wirft man weg.

Miller behauptet, daß die, aus dergleichen Ausläufern gezogenen Pflanzen eben so grosse und gute Früchte brächten, als die Hauptkronen von den Früchten. Er will also diesen keinen Vorzug einräumen; So viel haben diese allemal voraus, daß sie früher da sind, also eher wieder davon eine Frucht zu hoffen ist.

§. 240.

Da die Ananassen ursprünglich in heissen Ländern wachsen, und bey uns die freye Luft nicht vertragen, sondern durch eine künstliche Wärme getrieben seyn wollen, so erfordern sie eine mühsamere Wartung, als die übrigen Obstsorten, wenn wir anders geschwind, grosse, wohl ausgewachsene, saftige und schmackhafte Früchte haben wollen.

Wenn

Wenn in der Wartung nur etwas versehen wird, kann man oft um seinen ganzen Vorrath von Pflanzen kommen, wenn sie nemlich von einer übermäßigen Hitze verbrennen, oder von zu vieler Nässe verfaulen, oder von dem Froste verderben. Oder wenn man auch die Pflanzen behält, so treiben sie nur kleine, magere, schmachtige, trockne Früchte. Oder die Pflanze wächset prächtig ins Laub, und lässet uns ein Jahr länger vergeblich auf Frucht hoffen. Oder die Frucht kommt zu früh, ehe die Pflanze den Körper genugsam gebildet hat, da es denn zu Zeiten geschiehet, daß die Krone unmittelbar auf den Stielen ohne alles eßbare Fleisch wächset.

Wenn eine Pflanze rechte Art hat, muß sie häufige, kurze, fleischigte, steife, im Zirkul umher ausgebreitete, nicht flatternde, ganz gesunde Blätter; dabey einen dicken Körper in der Erde, aus solchem einen kurzen dicken Stiel, und auf diesem eine grosse, fleischigte, saftige Frucht treiben, deren Fleisch zart, und der Saft nicht scharf, aber häufig ist. Die Krone muß nur klein, und die Blätter davon noch nicht ausgebreitet seyn.

Um dieses zu erlangen, kommt es darauf an.

1) Daß wir einen Treibkasten haben, um darin das Wachsthum der Pflanzen zu befördern.

2) Daß wir uns auf gute Erde schicken zum verpflanzen.

3) Daß wir die dazu nöthige Töpfe anschaffen.

4) Daß wir die rechten Zeiten zum verpflanzen wahrnehmen.

5) Daß wir die zum ermärmen nöthige Lohspäne oder Pferdemist bey der Hand haben.

6) Daß wir die Pflanzen vorher zu der Verpflanzung zubereiten.

7) Daß wir uns die in der Wartung zu beobachtenden Handgriffe bekannt machen.

8) Daß wir den ihnen jedesmal zu gebenden Grad der Nässe beobachten.

9) Daß man alles wiedrige und nachtheilige wegräume.

10) Daß wir den rechten Grad der Reife treffen. Ich werde von einem jeden besonders handeln.

§. 241.

1) Wie ein Treibkasten zu den Ananassen angeleget werden müsse? (§. 240) hat Miller gelehret, auch Zeichnungen dazu geliefert.

Er rechnet zu 100 Pflanzen einen Kasten, der 25 englische Fuß im Lichten lang, und $6\frac{1}{2}$ Fuß breit ist, und ein jeder muß sich darnach richten, ob er dergleichen Kasten blos zu Ananassen oder auch zu andern ausländischen Gewächsen anlegen will; desgleichen, ob er die Feurung wolfeil haben kann; ob ihm die zur Erwärmung erforderliche Loherde oder der Pferdemist nicht fehlet.

Hier dergleichen zu beschreiben, würde zu weitläuftig fallen. Das mehrste beruhet darauf.

a) Er darf nicht zu niedrig seyn, sonst liegen die Fenster zu nahe an den Blättern der Pflanzen, und verbrennen solche: Aber auch nicht zu hoch, sonst ist der Kaste zu schwer zu erwärmen, und der Frost schadet leicht.

b) Er darf nicht zu tief seyn, sonst werden zu lange Fenster erfordert, und man kann nicht an die vorne stehende Töpfe reichen.

c) Er

c) Er muß so angeleget werden, daß ein Beete darin mit Mist oder Loherde angeleget werden kann, wodurch die Töpfe in einer beständigen feuchten Wärme und im Wachsthum erhalten werden, eine blosse trockne Hitze ist nicht hinreichend.

d) Es werden Kanäle erfordert, um bey kalter Witterung die Luft zu erwärmen; Es sey denn, daß man solche nach den Millerschen Rissen in der Rückwand anlege oder dergleichen Kanal um die Rabatte herumlaufen lasse; unter der Rabatte Kanäle zu führen tauget nicht, weil dadurch die Wurzeln derer drüber stehenden Pflanzen leicht verbrandt werden; auch die Loherde, wenn man solche braucht, leicht in Brandt geräth.

e) Die Fenster müssen so angelegt werden, daß man im Sommer denen Pflanzen genugsame Luft geben, und im Winter das Eindringen der Kälte abhalten kann.

Wenn ein Treibkasten alle vorhandene Pflanzen nicht mehr enthält, kann man die jüngeren auch die alten schon abgeschnittenen Pflanzen des Sommers über in einem gleich einem Mistbeete ausgemaureten blossen Kasten ohne Kanäle fortbringen, wenn er nur hoch genug ist, daß die Fenster nicht zu nahe an den Blättern liegen; Man kann sie aber des Winters nicht darin lassen, sondern muß einen genugsam zu erwärmenden Raum dazu haben.

§. 242.

Die Erde zu den Ananassen muß vorhero erst gehörig zubereitet, und eine genugsame Menge in Vorrath gehalten werden.

Wenn

Wenn es möglich, soll man die Erde ein Jahr lang vorher schon gesamlet und fleißig durchgearbeitet haben.

Zu Anfang wird für die jungen Schößlinge eine etwas leichtere Erde erfordert: Doch darf nicht viel Sand darunter seyn, denn diesen hasset die Pflanze. Wenn aber die Erde im Anfange, da die Pflanze noch wenig Nahrung gebraucht, zu steif ist, so hält sie die Feuchtigkeit zu lange und kann leicht eine Fäulniß veranlassen.

Wenn die Pflanzen hingegen älter werden, und insonderheit, wenn sie nunmehro tragen sollen, erfordern sie eine schwere fette Erde, welche nicht zu bald austrocknet, und einen stärkern Trieb befördert. Eine frische Deich- oder Schlammerde ist dazu am besten. In deren Ermangelung räth Miller, unter einem abgestochenen Rasen frische Erde heraus zu graben. Man vermischet darunter ein Drittel zusammengeschlagener Kuhfladen oder kurzen verfaulten Mist. Der von alten Mistbeeten ist nicht so gut, weil diese nur von Pferdemist gemachet werden, welcher zu hitzig und nicht fett genug ist. Mit dem Miste muß sich die Erde durchbrennen, und öfter umgestochen werden, daß sich beydes vermischet, und keine Klumpen bleiben, der Mist auch völlig zu Erde worden ist. Holzerde ist nicht gut, zumalen wenn die Späne noch nicht verfaulet sind, welche leicht eine Fäulniß veranlassen; Sand darf nur in geringer Menge untergemischt werden, wenn die Erde zu sehr binden sollte.

§. 243.

3) Die Pflanzen erfordern im Anfange nur kleine Töpfe, nachhero aber immer grössere, soll man

man also deren von allerley Arten in Vorrath haben.

Wenn die Pflanze gleich, da sie noch wenig Wurzeln hat, und nicht viel Feuchtigkeit braucht, viele Erde hat, und mehr, wie sie austrocknen kann, so geräth das überflüßige Wasser darin in Stockung, und die Pflanze wird darin faulen, wenigstens keine Art zu wachsen haben.

Wenn die Pflanze hingegen mehr Nahrung nöthig hat, und diese fehlen würde, könnten die Früchte nicht vollkommen werden.

Man setzt also die Pflanzen zuerst in ganz kleine Töpfe, welche ohne Henkel seyn können. Bey jeder Verpflanzung giebt man ihnen grössere, und diese müssen Henkel haben, weil man sie sonst mit den Pflanzen wegen der stachlichten Blätter nicht gut handhaben kann.

Sie dürfen aber nicht zu groß seyn, so daß die Wurzeln die gesamte Erde durchwachsen können.

§. 244.

4) Das Verpflanzen (§. 240) geschiehet gewöhnlicher Weise zweymal im Jahre, nemlich im Frühjahre mit Ende Aprils, und im Herbste im September.

Wenn die Pflanzen öfter versetzet werden, giebt es kleine Früchte. Die Kronen von den Früchten, welche im Sommer über reif werden, auch die im Sommer über genugsam anwachsende Ausschößlinge werden sogleich wieder eingepflanzet, nur mit der Vorsicht, daß die Wunde, wo die Krone aus der Frucht gedrehet, oder die Ausschößlinge abgerissen worden, erst völlig trocken ist, denn sonst faulet sie;

Man

Man lässet sie also wenigstens vierzehn Tage, wenn es warm ist, im Treibkasten liegen, und bey kalten Wetter schadet es nicht, wenn sie einige Monathe trocken aufgehänget werden. Vielmehr ist es sicherer, die Kronen von denen im Winter reifenden Früchten bis in den Merz aufzuheben, weil sie bey feuchtem Wetter leicht faulen.

Sie zehren alsdenn von den kleinern untern Blättern, welche nach gerade trocken werden, und eines Zolles hoch weggebrochen werden müssen, so kommen drunter kleine Knöpgen zum Vorscheine, woraus die Wurzeln treiben. Dieses Abbrechen und das Reinigen der neuen Pflanzen muß aber auch einige Tage vor dem Einpflanzen geschehen, damit die daher entstehenden Wunden völlig geheilet und zugetrocknet sind. Die im vorigen Sommer oder Herbste eingepflanzete Kronen und Setzlinge bleiben ungerührt bis in den April; die vom Frühjahr aber bis in den Herbst. Wenn jene denn im Herbste nochmals umgepflanzet worden, so müssen sie im folgenden Frühjahr tragen, und dürfen alsdenn, wenn sie schon Früchte zeigen, nicht weiter gerühret werden.

§. 245.

Zum Erwärmen und Treiben der Ananas ist nichts besser als Lohspäne.

Der Gebrauch der Lohspäne ist, wie Miller sagt, in England erst vor ungefehr sechzig Jahren bekannt, und von ihm zuerst ausführlich gelehret worden. Das beste dabey ist, daß man sie stets in einem gleichen Grad der Wärme erhalten kann, und daß sie eben so viel Wärme geben, als nöthig ist, ohne die Wurzeln zu verbrennen. Man nimmt die Lohspäne frisch,

frisch, wie sie von den Lohgerbern aus den Gruben gebracht werden; Sie dürfen, wenn sie rechte Dienste leisten sollen, nicht über drey bis vier Wochen alt seyn, weil sie sich sonst durchbrennen, zusammenbacken, in Fäulniß gerathen, und nicht wieder zu erwärmen sind.

Sie dürfen auch nicht zu naß seyn, wenn sie ins Lohbeete gefüllet werden, weil die Nässe eine Fäulniß veranlasset, und hindert, daß sie nicht in Brandt gerathen.

Man schüttet sie also vorher an einem luftigen aber trocknen Orte dünne auseinander, damit sie austrocknen, und sich nicht erhitzen.

Hiernächst werden sie in das Lohbeete gefüllet; auf die Höhe von drey bis drey einen halben Schuh: Das Lohbeete muß rund umher mit Backsteinen ausgemauert, auch im Grunde vest gepflastert seyn, damit sich keine fremde Erde unter die Lohspäne mische; In feuchtem Erdreiche muß das Beete auch genugsam über der Erde erhaben seyn, daß sich kein Wasser hinein ziehen kann, wodurch die Lohrde sofort auch beständig erkältet wird.

In der Länge muß ein Beete wenigstens zehn bis zwölf Schuh haben; denn wenn die Lohspäne zu enge eingeschränket sind, erhalten sie nie rechte Wärme, und leisten nicht die gehörigen Dienste.

Bey dem Einfüllen der Lohspäne ist dahin zu sehen, daß solche ja locker bleiben. Man darf also nicht drauf drücken, noch weniger treten, sondern leget quer über das Beete Bretter, worauf diejenigen, welche die Töpfe einsetzen knien, auch die Töpfe selber zugeschoben werden.

Ein

Ein neu angelegtes Beete erfordert vierzehn Tage bis drey Wochen Zeit, ehe es in Wärme geräth, und bey kalter Witterung dauret es wol vier Wochen. Zu Anfang ist der Grad der Hitze zu stark, und die Pflanzen würden verderben, wenn man sie gleich hineinsetzte.

Man steckt also hin und wieder in die Lohspäne kleine Stöcke bis auf den Grund, wenn man diese herauszieht und anfühlt, so erkennet man daran den rechten Grad der Wärme, wenn die Töpfe hinein gebracht werden dürfen. Man lässet ein paar dieser Stöcke beständig drin stecken, um daran zu erkennen, wenn die Hitze nachlässet, und die Späne erkalten, denn da die Pflanzen in gleicher Hitze erhalten werden wollen, so müssen die Beete, wie sie erkalten, erneuert werden.

Ein gut angelegtes Lohbeete muß wenigstens drey Monathe die Wärme behalten, und ungerühret liegen bleiben: wenn es aber erkaltet, so setzet man die Töpfe zurück, lockert die Späne mit einer Forke auf, mischet etwas frische Späne, die man in Vorrath haben soll, drunter, und arbeitet alles tüchtig durch einander, so erhält das Beete auf vier bis sechs Wochen neue hinlängliche Wärme. Wenn die Ananasse im Frühjahr und Herbste verpflanzet werden, wird das ganze Beete erneuert; wenn das alte gut angelegt gewesen ist, kann man noch die obersten Späne bis auf ein Drittel wieder gebrauchen, wenn man zwey Drittel frische darunter mischet. Wenn die alten aber feucht, und schon zu weit vergangen seyn sollten, würde man die frischen damit verderben, und keinen Nutzen von dem ganzen Beete haben.

Nichts

Nichts ist den Lohspänen nachtheiliger, als die Nässe; Wenn sie einmal durchgenetzet und erkaltet sind, ist es nicht möglich, sie wieder in Hitze zu bringen, und es wächset sodann ein gelber feuchter Mucor darauf, welcher aussiehet wie ein gelbes Rührey, und sich in einer unglaublichen Geschwindigkeit ausbreitet, so, daß ich selber bey mir erlebet habe, daß dieser Mucor, wo man des Abends vorher noch kaum einige Spuren davon merkte, in einer Nacht ein ganzes Beete eine gute Hand hoch überzog, und die mehrsten Töpfe grossen Theils bedeckte.

Man braucht dergleichen Treibkasten auch zu andern zarten ausländischen Pflanzen.

Wenn die Lohspäne aus dem Treibkasten kommen, geben sie einen vortrefflichen Dünger im Garten, vornemlich in fettem, stettem, leimigtem Erdreiche: Man bedecket erst unter zarten Stauden und Pflanzen, wo man das Unkraut gern unterdrücken will, die Erde damit, und arbeitet sie nachhero unter.

Man bedecket auch die Erdbeeren damit.

In Hamburg sind alle Baumschulen hoch mit Lohspänen bedeckt, der Trieb der jungen Bäume wird dadurch sehr befördert; Es ist aber denen Bäumen selber nachtheilig, weil solche übertrieben werden, und nach der Verpflanzung in einem schlechtern Erdreiche keine Art haben.

§. 246.

Wo Lohgerber in der Nähe, mithin die Lohspäne in genugsamer Menge zu haben sind, haben diese einen Vorzug. In deren Ermange-

lung muß man aber die Beete mit Pferdemist anfüllen.

Der Pferdemist hat die Unbequemlichkeiten:

1) Daß er nur wenige Wochen hitzet, und alle drey oder vier Wochen erneuert werden muß.

2) Daß er die ersten Tage einen starken, den jungen Gewächsen schädlichen Dampf giebet.

3) Daß er zu Anfange zu stark hitzet, und leicht die Wurzeln verbrennet, darauf aber bald nachlässet, mithin die Gewächse nie in gleicher Wärme erhalten werden können.

4) Daß dem Kasten zu viel Luft gegeben werden muß, wenn der alte Mist heraus, und der neue hinein gebracht werden soll; daher dieses in den Wintermonathen, wenn die Pflanzen der Wärme am mehrsten benöthiget sind, fast gar nicht angehet, und die Pflanzen sodann gar leicht Schaden nehmen.

Wenn man aber keine Lohspäne hat, bleibt uns blos der Pferdemist übrig. Man muß sodann ganz frischen erst eben aus dem Stall gebrachten Mist nehmen, und da man auf einmal nicht so viel haben kann, den Mist aus dem Stalle an einem trockenen Orte, so lange bis man genug hat, sammlen, damit er ja vorher nicht beregne. Denn wenn er naß ist, dampfet er desto mehr, und verlieret in wenig Tagen die Wärme:

Er muß alsdenn, wenn er in den Kasten gebracht wird, recht durcheinander gearbeitet, aufgeschüttelt, und ordentlich gepacket, auch nicht zu vest getreten werden

den. Ihn mit Wasser zu begiessen, damit er desto eher in Wärme gerathe, ist eben der verkehrte Weg.

Der Mist wird erst etwas höher geleget, weil er sich bald setzt. Die Töpfe dürfen ja nicht gleich eingerodet werden, weil sonst von der ersten heftigen Hize die Wurzeln verbrennen.

Nach einigen Tagen, wenn die erste Hitze vorbey ist, gräbet man die Töpfe in ordentliche mit den Händen in dem Mist zu machende Gruben ein.

Wenn die Hitze nachlässet, braucht man nicht allemal frischen Mist zu geben, sondern man schüttelt den alten nur auf, und vermehret ihn mit frischem, bis das Beete die erforderliche Höhe hat.

Der Pferdemist giebt nie so grosse und wolschmekkende Früchte, und da man dadurch selten den Winter über die Pflanzen im Wachsthum erhalten kann, so pflegen sie ein Jahr später zu tragen, wenigstens erlangen die Früchte, welche schon im Sommer reifen sollen, erst im Herbste die Zeitigung.

§. 247.

Wenn nunmehro der Treibkasten fertig, die Töpfe bey der Hand, und die Erde zubereitet ist, so müssen 6) die Pflanzen selber zur Verpflanzung annoch bereitet werden. (§. 240)

Die Kronen werden, wenn die Frucht gegessen wird, vorhero ausgedrehet: So daß man die Frucht in die eine, die stachlichte Krone aber mit einem Tuche in die andre Hand fasset, und das eine von sich, das an-

dere aber nach sich drehet; So löset sie sich aus der Frucht; würde man sie mit einem Messer herausschneiden, könnte die Krone leicht beschädiget, und unbrauchbar werden.

Die an dem Stiele befindlichen Knospen muß man ebenfals gleich ablösen, wenn sie groß genug sind, um verpflanzet zu werden.

Die an alten Stämmen auswachsende Schößlinge werden, wenn sie groß genug sind, und eine gute Zeit zum Verpflanzen ist, abgenommen.

Ehe aber die eine oder die andere eingepflanzet werden dürfen, muß die Wunde, wo die Pflanze unten entweder von der Frucht oder von der alten Pflanze losgerissen worden, recht heil und zugetrocknet seyn, sonst faulet sie augenblicklich an.

Miller erfordert dazu im Sommer und bey warmen Wetter nur einige Tage; Es schadet aber nicht, und ist vielmehr sicherer, wenn man sie einige Wochen lang hinleget, oder aufhanget.

Ja man muß die Krönen von denen im Winter reif werdenden Früchten, wenn man keine warme Beete hat, zu Zeiten zwey bis drey Monathe lang aufhangen; es schadet ihnen dieses nicht, wenn sie nur trocken hangen, und vor Frost gesichert sind, sonst kann sie eine kalte Nacht zernichten: Sie fangen auch ausser der Erde an zu wachsen, und zehren von den untern kleinen Blättern, welche nach gerade trocken werden.

Diese kleine Blätterchen müssen allemal wenigstens auf einen Zoll hoch abgelöset und weggebrochen wer-

werden; so kommen darunter kleine Knöpgen zum Vorschein, aus welchen die Wurzeln wachsen.

Will man die jungen Pflanzen gleich einsetzen, so muß das Abbrechen alsofort geschehen; verwahret man die Kronen erst, so kann man die kleinen Blätterchen aus der eben erwehnten Ursache noch etwas daran lassen; Allemal müssen sie acht bis vierzehn Tage vor dem Einpflanzen weggeräumet werden, damit die daher entstehenden Wunden zutrocknen.

Man schneidet zugleich alles trockne von den Blättern weg, und reiniget die Pflanze von allem Unrathe. Bey den fernern Verpflanzungen setzet man die Pflanzen mit allen Wurzeln wieder in frische Töpfe; Sollten aber die Wurzeln schadhaft, oder vertrocknet seyn, nimmt man sie alle weg, säubert auch die Pflanzen von allen trocknen und schadhaften Blättern, und leget sie einige Tage hin, daß sie abtrocknen. Dieses ist vornemlich alsdenn nöthig, wenn man keine Lohbeete hat, und die Pflanzen des Winters über ohne Wachsthum trocken stehen lassen muß.

In einem benachbarten grossen Garten werden beym Verpflanzen alle Frühjahre die Stämme, wo die Wurzeln heraus gewachsen gewesen, glatt abgeschnitten; Um die Fäulniß zu verwehren, tunket man den abgeschnittenen Stamm in zerlassenes warmes Pech; setzet sie so in die Erde, und stutzet auch oben die Blätter auf die Hälfte, um dadurch die Pflanzen zu zwingen, daß sie desto gewisser tragen und in Frucht treiben müssen. Ich rathe aber nicht darin nachzufolgen.

§. 248.

Wenn die Pflanzen so weit sind, so beruhet es 7) auf die rechte bey der Wartung zu beobachtende Handgriffe. (§. 240)

Es ist allemal besser, daß die Pflanzen in Töpfe gesetzt, und so in die Loherde oder in den Mist gegraben werden.

Ich habe gesehen, daß man in den Treibkasten eine ordentliche mit Erde angefüllete, und durch Kanäle erwärmete Rabatte gemacht, und darin die Pflanzen gesetzet hat. Es ist dies aber nicht so gut; eines Theils erfordern die jungen Pflanzen andere Erde als die tragbaren: andern Theils kann man die Pflanzen so nicht gut verpflanzen, dritten Theils verbrennen sie leicht von der Hitze der Kanäle, und man kann nicht so den für eine jede erforderlichen Grad der Nässe abmessen, noch weniger denen tragbaren mehr Wärme geben.

Wenn man grosse Pflanzen einsetzt, denen alle Wurzeln genommen worden, so pflegt man die Töpfe erst in die Lohbeete zu graben, und alsdenn die Pflanzen einzusetzen, weil sie sonst im Tragen leicht wackeln und umfallen.

In dem Treibkasten wollen die Pflanzen nicht dicht stehen, sondern so vielen Raum haben, daß sie ihre Blätter ausbreiten können, ohne sich zu berühren, sonst treiben sie die Blätter zu frech und gail in die Höhe, diese werden fladderhaft, und die Früchte haben keine Art. Man setzet also die grössern und kleinen Pflanzen Wechselsweise, letztere auch mehr aussen herum.

Die

Die Ananassen wollen zwar in einer gleichen Wärme jederzeit erhalten, und vor Frost bewahret seyn; eine überflüßige Wärme ist ihnen aber schädlich, denn davon treiben sie stark ins Laub, aber kleine Früchte. Der Kasten darf also durch die Kanäle nicht weiter erwärmet werden, als daß der Frost abgehalten, und die Luft temperirt, wie in einem Wohnzimmer, unterhalten wird. Auf den englischen Thermometern ist dieser Grad ordentlich bemerket.

Wenn die Sonne im Sommer sehr heftig scheinet, muß dem Kasten genugsame Luft gegeben werden, oder man bedecket wol gar die Fenster mit Matten oder Laden, um die Sonnenstralen abzuhalten. Nur müssen die Pflanzen von unten an der Wurzel beständig Wärme haben, und man soll nicht versäumen, sobald solche aufhöret, die Beete zu erneuern. Im übrigen ist die Pflanze nicht so zärtlich, wie man vor diesen gemeinet hat, und erfordert keine weitere besondere Wartung, wenn sie nur gute ihrer Natur gemässe Erde hat, im Begiessen nicht versäumet und gegen überflüßige Nässe verwahret wird; Man soll also sorgen, die Fenster auf dem Treibkasten so dicht wie möglich zu machen, daß solche nicht viel Regen durchlassen, denn es ist den Pflanzen sehr nachtheilig wenn die Regen Tropfen, oder auch die Tropfen von dem sich darunter ansetzenden Dampf herunter auf die Pflanzen fallen; vornemlich wenn sie just in das Herze der Pflanze fallen und darin als in einem hohlen Trichter stehen bleiben. Das Oefnen der Fenster ist also nach einer regnigten Witterung doppelt nöthig, um den Qualm heraus, und frische Luft hinein zu lassen; wenn dieses einmal versäumet wird, erhitzen

sich die Pflanzen, und bringen schlechte Früchte. Die mehrste Vorsicht erfordern die Pflanzen, wenn sie eben eingepflanzet sind: Sie faulen alsdenn leicht an, oder verbrennen. Man muß daher fleißig Acht geben, und wenn man wahrnimmt, daß eine Pflanze im Wachsthum zurück bleibt, oder ein kränkliches Ansehen erhält, oder die Erde im Topfe nicht austrocknet, so fasset man sie nur an der Spitze eines Blattes, kann man denn die Pflanze in der Erde leicht hin und her bewegen, oder das Blatt bricht ab, oder die Pflanze fällt um, so ist es ein sicheres Zeichen, daß sie Schaden an der Wurzel hat, also ausgenommen, von dem Faulen gereiniget, acht bis 14 Tage, damit die Wunde zuheile, hingeleget, und alsdenn in einen kleinern Topf gesetzt, auch Anfangs im Begiessen geschonet werden müsse.

Einige haben auch versucht, die nunmehro ausgewachsene tragbare Pflanzen unmittelbar in das Beete in mehrentheils vergangene Lohspäne zu setzen. Man kann solche aber an der Wurzel nicht mehr erwärmen, und es scheinet allemal etwas mißlich zu seyn.

Das öftere Verpflanzen ist den Pflanzen allemal nachtheilig, man soll sie also nicht mehr als zweymal im Jahre versetzen, wenn nicht ein an der Wurzel entstehender Fehler dazu zwinget. Die Frucht bleibt gleich kleiner.

Sobald die Frucht sich in dem Herzen der Pflanze anfängt zu zeigen, soll sie nicht weiter gerühret, sondern in dem nemlichen Geschirre gelassen werden. Der geringste Schade, welchen die Pflanze alsdenn leidet, hält das Wachsthum der Frucht merklich zurück.

Ei-

Eigentlich braucht also jede Pflanze nur dreymal versetzt zu werden. 1) im Sommer oder Herbste, wenn die Krone oder Schößlinge eingepflanzet; 2) im folgenden April. 3) im folgenden September; Alsdenn muß die Frucht in den Wintermonathen sich schon zeigen, und in den Sommermonathen zur Zeitigung gelangen, darf also bey der Verpflanzung im Frühjahre nicht mehr gerühret werden: Sichet man aber alsdenn noch keine Frucht, so wird der Pflanze nochmal frische Erde gegeben, die Frucht wird sich alsdenn im Sommer zeigen, und in den folgenden Wintermonathen erst reif werden.

Nach der alten Methode verwahrte man die Kronen trocken ausser der Erde, bis zu der Verpflanzung im Frühjahr, alsdenn werden sie den Sommer über in einem Beete mit Pferdemist getrieben; den folgenden Winter ganz trocken und ohne alles Begiessen in dem Treibhause hingesetzet, da denn alles Wachsthum aufhöret, und die Wurzeln vertrocknen: Im nächsten Frühjahr wurden alle alte trockne Wurzeln weggenommen, und die Pflanze von neuen getrieben; Im Herbste wieder trocken hingesetzt; Im folgenden Frühjahr zum drittenmal verpflanzet, und im Herbste ausgenommen: Alsdenn zeigte sich erst im vierten Sommer die Frucht, und ward nicht eher als im folgenden Winter zeitig.

Ward etwas in der Wartung versehen, so trugen die Pflanzen auch im vierten Jahre noch nicht, sondern trieben nur prächtig ins Laub, so daß die Blätter drey bis vier Schuh lang wurden, im fünften Jahre kam endlich eine schlechte kleine magere Frucht

zum Vorschein, oder aber die Pflanze trieb aus Noth schon im zweyten oder dritten Jahre eine kümmerliche Frucht.

Auf diese Weise mußte man, um jährlich ohngefehr 100 reife Früchte zu haben, alle Sommer warten

1) 100. im Frühjahr eingesetzte junge Pflanzen.
2) 100. jährige.
3) 100. zweyjährige.
4) 100. dreyjährige, welche im nächsten Herbste tragen.

Wurde also ein Raum für vier hundert Pflanzen erfordert.

Nach der neuen Methode braucht man:

1) 100. im vorigen Sommer eingesetzte junge Pflanzen.
2) 100. über jährige Pflanzen.

Braucht man also nur Raum für 200 Pflanzen. Denn so wie die Früchte von diesen abgeschnitten werden, machen sie gleich wieder denen neu einzusetzenden Kronen Platz.

Nicht zu gedenken, daß die auf die rechte Art gewartete Pflanzen kürzere, nicht umher flatternde, Blätter haben, also in einem kleinen Raume näher bey einander stehen können.

§. 249.

Bey der Wartung liegt ein grosses daran, daß 8) der den Pflanzen jedesmal zu gebende Grad der Näsſe beobachtet werde. (§. 240)

Die

Die Hauptregel ist: Es darf den Pflanzen nie an nöthiger Nässe fehlen, sie dürfen aber auch niemals zu naß gehalten werden.

Man muß sich also darnach richten, nachdem das Wetter überhaupt warm, oder die Luft feucht ist; Desgleichen, nachdem das Lohbeete frisch ist und stark treibt. Auch wollen die jungen Pflanzen weniger begossen seyn, als die nunmehro tragende.

Man soll daher alle Pflanzen öfter, aber zur Zeit nur wenig begiessen, allemal mit lauligtem Wasser.

In den Sommermonathen erfordert sie gewöhnlich zweymal in einer Woche Wasser.

In den Wintermonathen oder bey feuchter Witterung ist genug, alle Woche einmal zu begiessen, und wenn die Lohbeete kalt sind, ist es alle vierzehn Tage früh genug.

Siehet man, daß ein Topf weniger austrocknet, als die übrigen, muß man ihn vorbey gehen.

Bey starker Wärme muß man die Pflanzen mit einer feinen Brause über und über besprengen, dadurch werden die Blätter erfrischet, und der sich daran setzende Staub abgespület. Man hält auch davor, daß die Früchte davon grösser werden.

Einige rathen auch die Pflanzen, wenn die Früchte in vollem Wachsthume sind, mit Mistlacke oder Spülwasser zu begiessen. Es kann dieses von Nutzen seyn, wenn die Pflanzen lockere Erde haben, oder lange nicht verpflanzet sind.

§. 250.

§. 250.

Endlich ist noch 9) nöthig, daß man alles widrige und nachtheilige wegräume.

Folgende Stücke sind den Pflanzen vornemlich nachtheilig.

1) Gar zu viel Nässe, wovor schon gewarnet worden. (§. 249)

Oft geschiehet es bey starkem Platzregen, wenn ein Fenster schadhaft ist; daß es auf einen Topf zu stark durchregnet, so muß man solchen aus dem Beete heben, und zur Seite legen, damit das Wasser heraus laufe.

2) Eine Stockung der Säfte in den Töpfen. Daher muß man sorgfältig darnach sehen, daß bey Füllung der Töpfe mit Erde über die Löcher kleine Steine geleget werden; damit sich diese nicht verstopfen, und das Wasser stets ablaufen, hingegen die aus dem Lohbeete aufsteigende Dünste besser durchwirken können.

3) Wenn von der Nässe eine Fäulniß am Körper der Pflanze entstehet, ist das Faule wegzuräumen. (§. 247)

4) Die in dem Treibkasten sich verdickende Luft und die sich samlenden böse Dünsten müssen fleißig durch hinein zulassende frische Luft gereiniget werden. Daher die Kasten so anzulegen sind, daß man durch Aufhebung der Fenster oder durch zu öfnende Klappen jedesmal, wenn es nöthig ist, Luft geben könne.

5) Bey

5) Bey Einsetzung der Pflanzen sind sie von allem Schmutz und Staube zu reinigen, welcher das Wachsthum hindern würde. (§. 247)

6) Endlich ist den Pflanzen noch eine Art kleiner Insekten Aphides Hesperidum, *Linn.* welche Miller ausführlich beschreibet, nachtheilig, und die aus Amerika nach England gebracht worden; Man soll sich also wohl in Acht nehmen, wenn man frische Pflanzen aus England oder Amerika kommen lässet, daß man nicht seine Treibkasten damit anstecke; weil sie, wo sie einmal sich eingenistelt haben, nicht leicht auszurotten sind.

§. 251.

Zum Beschlusse beruhet es 10) darauf, daß wir den rechten Grad der Reife treffen.

Die Ananassen müssen billig, wenn die Wartung in Acht genommen wird, im Hornung anfangen die Früchte zu zeigen: Diese erhebet sich allgemählig aus dem Herzen der Pflanze, und erlanget die Grösse von einem kleinen Apfel, ehe die Schuppen auf jeder Warze sich öfnen, und die Blumen zum Vorschein kommen, darauf verschliessen sich die Schuppen wieder, und die Frucht entwickelt sich. Sie erhält sodann, wenn die Pflanze rechte Art hat, die Länge von sieben bis acht, ja in Amerika bis achtzehn englische Zoll, und im Umkreise an die vierzehn Zoll, die Krone muß aber klein bleiben und gleichsam einen Knospen vorstellen, aus dem sich eben die Blätter zu entwickeln anfangen.

Im Junius müssen alsdenn schon Früchte reif werden, einige von denen zugleich zum Vorschein kom-

kommenden werden aber vier bis sechs Wochen später reifen, andere Pflanzen werden die Früchte später zeigen, so daß man den ganzen Sommer herdurch Früchte haben kann. Die im Sommer reifenden sind die süssesten und angenehmsten, die Frucht behält aber allemal einen reitzenden ausserordentlichen Geschmack, welcher uns auch im Winter angenehm ist, wenn gleich die Früchte nicht zum größten Grad der Vollkommenheit gerathen.

Die rechte Reife lernet man am besten aus der Erfahrung erkennen.

Der durchdringende Geruch ist das sicherste Kennzeichen: es fällt aber schwer in einer grossen Samlung, wo mehrere zugleich reifen, eben diejenigen zu unterscheiden, welche den Geruch geben, da man die Nase nicht so nahe anbringen kann.

Die Farbe verräth an der weissen Ananas vornemlich die Reife, an der rothen aber ist dies Zeichen schon etwas mißlich; weil solche eine dickere, ins bräunliche fallende Schelfe hat; Und bey der Olivenfarbenen betrieget man sich gar, wenn man erwartet, bis die Frucht gelb wird.

Man pflegt das Gefühl mit zu Hülfe zu nehmen, wenn nemlich die Warzen an der Frucht unter den Fingern etwas nachgeben, dies ist aber fast allein bey der Weissen anzuwenden, die Rothe bleibt allemal hart anzufühlen, und bey jener ist auch schon die beste Zeit vergangen, wenn die Warzen erst welk werden, und merklich unter dem Finger nachgeben.

Denn wenn die Frucht völlig zeitig ist, so behält sie nur wenige Tage den völligen Saft, und den

rech-

reichen reitzenden Geschmack, es beruhet aber darauf, sie in ihrer stärksten Vollkommenheit zu essen. Man lässet den Stiel so lang als möglich daran, und schneidet sie des Morgens früh ab, ehe sie die Sonne durchgewärmet hat. Will man eine Frucht gern einige Tage später aufheben, so schneidet man sie ab, indem daß sie reif werden will, und leget sie an einen kühlen Ort, oder in einen Keller, oder man verschicket sie.

Man isset alsdenn diese Frucht in Scheiben geschnitten roh; entweder pur oder mit Zucker, oder man weichet sie auch wol in Wein vorher ein, welcher die schädliche Schärfe herausziehet: Denn diese Frucht hat eine gewisse beissende Schärfe, welche zu Zeiten sonderlich von denen aus Amerika kommenden Früchten den Mund wund beitzet, daher viel davon zu essen, der Gesundheit nachtheilig seyn mögte; Ich finde die Schärfe in denen grossen voll ausgewachsenen Früchten beitzender, als in kleinern.

Aus Westindien erhält man junge, mit samt der stachligten Krone eingemachte Früchte, welche aber, so wie die übrigen dorther kommenden Konfitüren, wenig vorzügliches haben. Bey uns werden wir lieber die zum Vorschein kommenden Früchte zur Reife gelangen lassen.

Siebende Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von molligen Früchten überhaupt.

Fructus fracidi.

§. 252.

Ich rechne hieher solche Früchte, die man nicht eher essen kann, als bis der Saft von ihnen in eine gewisse Gährung gerathen ist, die wir moll werden, mollir, nennen. (§. 7)

Wie die Birnen, wenn sie moll werden, den Geschmack verlieren und zum essen untauglich werden, so ist bey jenem das Mollwerden nöthig, um sie genießbar zu machen, und ihrem an sich herben Fleische einen angenehmen Geschmack zu geben. Ihre Substanz ist also durchaus mehligt, sie haben nur wenigen Saft.

Die hieher zu zählenden Früchte sind:

1) Mispeln.
2) Elsbeeren.
3) Lazerolen.
4) Currants.
5) Meelbeeren.
6) Spierlingsbaum.
7) Vogelbeeren.
8) Arbutus oder Erdbeerenbaum.
9) Wilde Rosen.
10) Grosse Hanebutten.

Zwee-

Zweeter Abschnitt.
Von den Mispeln.

§. 253.

Die Mispeln (§. 252) wachsen auf einem niedrigen Baume, mit grossen ovalen ungetheilten Blättern, der Mispelbaum genannt. Mespilus germanica L. franz. Le Neflier. engl. The Medlar tree, holländ. Mespele.

Der Baum hat mit dem Geschlechte von Pyrus, insonderheit aber mit den Quitten eine grosse Aehnlichkeit. Die Blumen kommen, so als an den Quitten, an den Spitzen junger Zweige einzeln hervor, die junge Frucht sitzt unter der Blume, die fünf Einschnitte des Kelches bleiben an der Frucht sichtbar, nur mit dem Unterscheide, daß sie sich, so wie die Frucht anwächset, nicht zusammenschliessen, sondern vielmehr ausbreiten, und in der Mitte eine Fläche (Discum) lassen. Im übrigen haben die Mispeln fünf grössere steinartige Kerne, welche nicht in besondern Fächern sitzen, sondern unmittelbar vom Fleische umgeben werden.

Zu dem Geschlechte von Mispilus rechnet der Ritter Linne sieben besondere Sorten. Es bringt aber blos der bekannte eigentliche Mispelbaum eßbare Früchte, daher die übrigen hier übergehe.

§. 254.

Von den Mispeln giebt es dreyerley Arten.

1) **gemeine Mispeln.** Mespilus vulgaris B. H. I. p. 69. auf französisch auch wol Meslier genannt.

2) **grosse Mispeln**, Mespilus domestica Lob. ic. 166. franz. La grosse Nefle, engl. The great Dutch medlar.

3) **Mispeln ohne Kern**, Mespilus folio laurino sine ossiculis *Duhamel.* La Nefle sans pepin.

Alle drey Arten kommen sich in der Form, Farbe und Laube völlig einander gleich; Von der zwoten ist die Frucht doppelt so groß, platter, saftiger, hat stärkeres Holz und grössere Blätter, und im Geschmack einen Vorzug. Die dritte ist klein, gehet aber gewisser Maassen im Geschmack denen andern vor, da das Fleisch zärter und ohne Kerne ist, mithin die ganze Frucht gegessen werden kann: Sie ist eigentlich eine Mispel mit gefüllter Blume, in welcher die Staubwege und Eygen fehlen.

§. 255.

Die gemeinen Mispeln pflegen an der Wurzel Ausläufer zu treiben; Die andern beyden Sorten pflanzt man durch Pfropfen fort.

Das Pfropfen geschiehet entweder auf Stämme von der gemeinen Mispel oder von Weisdornen, und erfordert keine besondere Handgriffe, wie denn der Mispelbaum schon an einem etwas schattigten Ort stehen kann.

§. 256.

§. 256.

Man isset die Mispeln im November und December.

Sie sind also, da es alsdenn schon an der Abwechselung von Obst fehlet, angenehmer, als wenn sie einen Monat früher zeitig würden.

Es wird besser gehalten, wenn man sie so, wie sie abgebrochen werden, (welches nicht eher geschiehet, als wenn Nachtfröste kommen, oder das Laub abfällt) in ein rein Tuch schlägt und zwischen ein paar Betten legt: Indem keine Luft dran kommt, bleiben sie saftiger, und der Geschmack wird angenehmer. Man erkennet es an der äussern Farbe, welche dunkler wird, wenn sie mollsind, auch zeigt es sich am Gefühle; Sie halten sich sodann einige Wochen. Einen andern Gebrauch davon zu machen, als zum Essen, ist mir nicht bekannt.

Dritter Abschnitt.

Von den Elsbeeren.

§. 257.

1) Die Elsbeeren, Adlasbeer oder Elschbirle, (§. 252.) ist die Frucht eines grossen in der Wildniß bey uns wachsenden Baumes, dessen Laub dem von Ahorn gleichet; der Elsbeerenbaum, oder Elzenbaum, auch wol Aressel,

Eschrösel genannt. Cratægus torminalis, L. franz. L'Alizier, engl. The Service Tree.

Die Blumen gleichen denen von den Vogelbeeren, und kommen in grossen ästigen Büschel. Die Beeren sind länglicht rund, in der Grösse wie die Beeren vom Weisdorn; haben an der Spitze eine kleine Krone oder Auge, und sind von Farbe braun, weiß getippelt, sie haben inwendig zwey länglichte harte Saamenkörner, und werden, gleich den Mispeln, moll; denen sie überhaupt im Geschmacke ziemlich gleich kommen. Die zwey oder drey einzelne Saamenkörner unterscheiden das Geschlecht von Cratægus, von Mespilus Geschlechte.

§. 258.

Man isset sie, wenn sie moll werden, und kann auch einen Rob davon kochen.

Sie werden im October moll und eßbar. Wenn sie recht reif sind, druckt man sie klein, und reibt den körnigten Saft durch einen Durchschlag, giebt alsdenn Wasser zu und kochet den Saft unter stetem Umrühren, bis er die gehörige Dicke hat, und das Wasser verkochet ist; alsdenn wird er in einen steinern Topf gefüllet, wie andre dergleichen Säfte verwahret, und gleich dem Hanebuttenmark zum Braten gegessen, wenn er zuvor mit Wein, Citronensaft und Zucker durchgerühret worden.

§. 259.

Man zieht den Elsbeerenbaum aus Saamen; so lange die Stämme jung sind, kann man auch davon ablegen.

Wenn

Wenn sie älter werden machen sie einen dicken Stamm mit einer sich, einem Eichbaume gleich, weit ausbreitenden Krone.

Vierter Abschnitt.

Von den Lazerolen.

§. 260.

3) Die Lazerolen (§. 252) gleichen in der Gestalt einem kleinen Apfel. Die darin befindlichen zween Kerne zeigen aber, daß sie gleich dem vorigen und den folgenden zu dem Geschlechte von Cratægus gehören. Cratægus Azarolus L. franz. L'Azarolier, L'Azeralier, engl. The Azarola or Neapolitan Medlar.

Sein Laub gleichet dem vom Weisdorn, ist aber grösser, die Frucht ist säuerlich und hat wenig Fleisch. In Frankreich und Italien findet man einen Wolschmack daran; bey uns haben wir besser schmeckende Früchte, denen wir die Plätze, welcher dieser Baum begehren würde, einräumen können. Denn, da der Baum weichligt ist, will er an einer warmen Mauer gegen Mittag stehen, und sehr für die Kälte in Acht genommen seyn. Er wird auf Weisdorn gepfropfet; macht sonst am Spalier in wärmern Gegenden einen artigen Baum.

Die Früchte werden, damit sie sich besser halten, mit weissem Wachse überzogen, und so aus Italien

und Tyrol zu uns gebracht. Man isset sie eigentlich ehe sie moll sind.

Fünfter Abschnitt.

Von den Currants.

§. 261.

4) Die Currants (§. 252) Cratægus tomentosa L. ist eine amerikanische Frucht, welche der vorigen gleich kommt, die Blätter sind unten wolligt und nicht so tief eingeschnitten.

Kalm beschreibet diese in länglichten Büscheln wachsende Currants im dritten Theil seiner Reisen S. 118. als eine wohlschmeckende und von allen geliebte Frucht. Wenn aber im 11 Theile der Uebersetzung, S. 220. Currant Tree in der Note durch Ribes americanus fructu nigro übersetzt ist, so wird dies vermuthlich ein Fehler seyn.

Man vermehrt diese Currants durch Ablegen, Stecken, auch Pfropfen auf andre Weisdornen.

Es sind Amerika noch mehrere Sorten von Cratægis eigen, die unsre Luft wol vertragen, aber keine eßbare Früchte geben.

Sech-

Sechster Abschnitt.

Vom Meelbeerbaum.

§. 262.

5) Der Meelbeerbaum, (§. 252) in der Schweitz Thelsbirle, Cratægus aria. Franz. Le Tralier, L'Alouche de Bourgogne, engl. The white Beam-Tree, schwed. Oxel, wächst in der Schweitz in den Bergen, und in andern gebürgigten kalten Gegenden.

Der Meelbeerbaum erhält gleich den Elsbeeren einen dicken hohen Stamm mit röthlicher Borke, die Früchte wachsen Traubenweise oder in kleinen Dolden; Sie erlangen die Grösse von einer Hasselnuß, sind länglicht und roth, mit gelben Fleische, und erhalten, wenn sie moll werden, keinen unangenehmen Geschmack, verursachen aber Blähungen, und sind mehligt. Der Baum läßt sich in Gärten nicht gut verpflanzen. Das Laub hat etwas ähnliches mit den Blättern von Ellern; die untere Seite ist wolligt und weiß, der Rand umher ist tief eingesäget.

Der Herr von Haller und Bauhinus bezeugen, daß die Früchte in einigen Gegenden der Schweitz begierig gegessen auch eingemacht werden. Sie werden im October reif, und halten sich einige Wochen.

Ich habe diesen Baum aus Saamen gezogen, welchen aus der Schweitz erhalten hatte. Er hat ein festes brauchbares Holz, und lässet sich auch durch Ableger vermehren, die aber erst im zweyten Jahre Wurzeln machen. Kajus führet Sorbum sylvestrem anglicam an; Engl. Red chel's apples or English wild service, als eine von jenem unterschiedene Staude, welche rothe Früchte in der Grösse der wilden Birn trüge, die von den Bauren gegessen würde; der Ritter Linne und Herr von Haller verbinden diesen mit dem vorigen; an letzterm ist das Laub tiefer eingezackt.

Siebender Abschnitt.

Vom Spierlingsbaum.

§. 263.

6) Der Spierlingsbaum, (§. 252) Sporäpfel, Eschröslein-Sporbirn-Spierapfelbaum, Sper-Speer-Sperber-Sperbeer-Sperbirnbaum. Sorbus domestica, L. franz. Le Cormier, engl. The Sorb, or Rear-shap'd true service-tree, holländ. Qualsterboom, gleichet im äussern Wachsthum völlig denen gemeinen Vogelbeeren, ausser daß die kleinen Blätter an der untern Seite mehr wollige, aber nicht so tief eingeschnitten sind.

Der

Der Baum erlangt eine ziemliche Grösse. Die Blätter sind gefiedert, nemlich mehrere kleine Blätterchen haben einen gemeinschaftlichen Stiel, wodurch er am ersten von denen vorhergehenden unterschieden wird. Er blühet gleich dem folgenden in ästigen platten Büscheln, setzt aber nur einzelne Früchte an, welche die Form und Grösse auch Farbe von kleinen Muscatellerbirnen haben. Im Anfange ist ihr Geschmack herbe, nachdem aber der Saft in eine Art von Gährung gerathen ist, werden sie eßbar, gehören jedoch nicht unter die wohlschmeckenden Früchte.

Man vermehrt sie leicht durch Ausläufer, auch durch Oculiren auf gemeine Vogelbeeren oder wilde Birnstämme. Sie wachsen in Italien und in den südlichen Provinzen von Deutschland in Wäldern wild; Die Früchte werden im October reif, und nach dem Miller zieht man aus den Kernen mehrere Varietäten.

Achter Abschnitt.

Von den Vogelbeeren.

§. 264.

7) Die Vogelbeeren (§. 252) wachsen auf einem von dem vorigen kaum zu unterscheidenden Baum, welcher im Deutschen viele Namen führet, als Quitschern, Waldeschern, Maßbeer, wilder Sperwerbaum, Ebereschen,

Adelsbeer, Arschrösel, Eschrösel, Areſſel, Sorbus aucuparia, franz. Le Sorbier, oder nach Dühamel Cocheſne, Corretier, engl. Quick-beam, Mountain Aſh, Quicken-tree, holländ. Haner-Esch, Bery-Esch, Qualſter-beſie boom.

Deſto leichter unterſcheidet man die Früchte, welche an dieſen in groſſen Büſcheln häufig zuſammen wachſen, klein und rund ſind, und eine ſchöne Scharlachfarbe haben.

Dieſe dienen eigentlich nicht unmittelbar zur Speiſe, verſchaffen uns aber Speiſe, indem damit die Kramtsvögel in Dohnen häufig gefangen werden. Es wird ein zur Medicin dienender Saft daraus gekocht.

Ich führe ihn vornemlich hier an, um den vorhergehenden kenntlicher zu machen. Er wird aller Orten wild gefunden, und durch Ausläufer leicht vermehrt.

Neunter Abſchnitt.

Vom Erdbeerbaum.

§. 265.

8) Der Erdbeerbaum (252) Arbutus Unedo, franz. L'Arbouſier, engl. Strawe-berry-tree, holländ. Arbouſier, ſchwed. Smultron träd. iſt ein ſchöner ſtetsgrünender Baum, welcher eigentlich

lich Buschweise wächset, aber doch einen ziemlichen dicken Stamm macht, und rothe in der Farbe und Grösse den Erdbeeren gleichende Früchte bringet.

Er hat dunkelgrüne, länglichte, fleischigte, oben glänzende, umher ausgezackte Blätter; die jungen Zweige sind röthlich und rauh. Er bringt die Blüte Traubenweise an ästigen Stielen, eine jede Blume besteht aus einer hohlen langen oben zugespitzten Röhre, mit beynahe verschlossenem fünffach getheilten Munde, und umgebogenem Rande. Innerhalb der Röhre sitzen zehn kurze Staubfäden, und in der Mitte, das kleine Eygen, welches zu einer runden über und über mit kleinen nahe aneinander schliessenden Spitzen besetzten Frucht von einer helleuchtenden, scharlachrothen Farbe auswächset. Diese einer Beere gleichende, aber mehligte Frucht, hat in der Mitte fünf Fächer und in denselben verschiedene kleine Kerne.

Der Baum blühet im Herbst, und zugleich wird die im vorigen Jahre angesetzte Frucht reif, da er denn, wenn er über und über mit den weissen Büscheln bedeckt ist, zwischen welchen die rothen Beeren hervor leuchten, einer der schönsten Bäume, und eine Zierde in den Gärten und Gewächshäusern ist. Man kann die Beeren essen, sie sind aber mehligt, trocken, und unschmackhaft.

Den Baum ziehet man aus Saamen, den man aus England erhält, er lässet sich auch ablegen.

Es

Es ist bey der Schönheit des Baumes zu bedauren, daß er in den nordlichen Provinzen von Deutschland die Kälte im Winter nicht verträgt, sondern gemeiniglich bis an die Wurzel verfrieret, und jährlich neue Zweige austreibet; die denn aber nicht blühen. In England kann man ihn schon in freyer Luft erhalten, bey uns will er aber des Winters in Kasten nebst der Orangerie in ein Haus gebracht seyn, wenn man ihm nicht einen warmen gegen alle Winde gesicherten Platz einräumen kann.

In England hat man aus Saamen verschiedene Varietäten erhalten. Zu diesem Geschlecht gehören, der Arbutus uva ursi, schwed. Miölon; und Arbutus alpinum, schwed. Fiällbär, welche der Ritter Linne mit unter die eßbaren Früchte rechnet, eigentlich aber nur für die Vögel gehören, die sonderlich jene lieben.

Zehnter Abschnitt.

Von den Rosen.

§. 266.

Die Rosen (§. 252) unterscheiden sich von allen übrigen Früchten. Ihre Frucht, welche wir Hanebutten nennen, gleichet von aussen einer saftigen Beere, man kann sie aber eigentlich weder einen Apfel noch eine Beere nennen.

El-

Eigentlich ist es nur eine gefärbte, etwas fleischigte, hohle, und mit vielen lose drin liegenden Kernen angefüllte Kapsel: das fleischigte daran wird endlich weich und moll, daher hier den besten Platz für sie zu finden vermeine.

§. 267.

Wir haben nur zweyerley Art Rosen unter einer unzählbaren Menge von Abwechselungen, welche zur Speise gebraucht werden. Dieses sind

1. Die wilden Feldrosen.
2. Die grossen Hanebutten.

1) Die wilden Rosen, Rosa Canina L. wachsen aller Orten im Felde und in den Hecken wild; man muß die größten am mehrsten fleischigten und glänzende Apfel suchen und samlen lassen.

2) Die grossen Hanebutten, Rosa villosa L. Rosa sylvestris pomifera major, C. B. engl. The greater apple bearing Rose, welche in England und andern Gegenden wild wachsen soll, pflegen wir der Früchte wegen in Gärten zu pflanzen. Diese sind groß, rund, schön hoch roth, und durchgehends mit Stacheln besetzt. Man pflanzt diese leicht aus Kernen oder durch Ausläufer fort.

§. 268.

Die Früchte der Rosen werden nicht roh gegessen, noch auch frisch zum Kochen gebraucht, sondern blos zu nachherigen Gebrauch eingemacht oder getrocknet aufgehoben.

Wenn

Hanebutten in Zucker.

Wenn man die Früchte von wilden Rosen in Zukker einmachen will, so werden sie gesamlet, wenn sie hoch roth, aber noch hart sind, man pflücket sie mit den Stielen ab, und suchet solche aus, wo viele an einem Stiele sitzen; Man schneidet jede Frucht der Länge nach auf, nimmt mit einem zierlichen Instrumente die Kerne heraus, und drücket sie wieder zusammen. An den grossen Hanebutten schneidet man hingegen nachdem die Stacheln abgewischt worden, oben die grünen Blätter weg, und höhlet durch die Oefnung alle Kerne nebst denen darzwischen sitzenden Härgen heraus, man muß sich zugleich in Acht nehmen, daß diese nicht an die Haut kommen, weil sie ein Jücken veranlassen.

Alsdenn siedet man fünf Viertel Pfund Zucker zu ein Pfund Hanebutten so dick, daß er, wenn man ihn im Löffel kalt bläset, anfänget dick zu werden, schüttet hierauf die Hanebutten hinein, und lässet sie kochen, bis sie klar werden, und anfangen weichlich zu werden, denn drücket man von anderthalb Citronen den Saft hinzu, lässt es zusammen noch ein wenig kochen, bis der Zucker, wenn er im Löffel erkaltet, dick genug ist; und so wie gewöhnlich in Gläser gefüllt und verwahrt.

Hanebutten kalt einzumachen.

Die wilden Rosenknöpfe braucht man auch gar nicht zu kochen, sondern giesset nur, wie oben gelehret worden, den warmen Zucker über, klaret ihn nach wenigen Tagen ab, verdickt ihn und wiederhohlt solches so lange, bis er dick genug bleibt, so behalten sie eine bessere Farbe und ein frischeres Anse-

hen,

hen, man lässet an den Stielen auch wol Laub sitzen, so sehen die Früchte aus, als wären sie frisch gepflückt.

Eingemachte getrocknete Hanebutten.

Jene grosse Hanebutten kann man auch, wie bey den Kirschen gelehrt worden, trocknen.

Hanebutten-Mark.

Zum Hanebutten-Mark sind die wilden Rosen die besten; man pflückt sie ohne Stiele, ritzet sie auf, reiniget sie, und setzt sie in einer zinnernen Schüssel, und mit einer andern zugedeckt, in den Keller, oder an einen kühlen Ort, bis sie durchaus weich und moll geworden sind. Alsdenn werden sie durch einen Durchschlag, oder noch besser, durch ein Haartuch gedrücket, daß das Mark sich von der Schelfe trenne. Wenn man sie rühret, muß man sich in Acht nehmen, daß solches nach einer Seite geschiehet, sonst verlieret sich die schöne rothe Farbe. Zu einem guten Pfund Hanebutten-Mark wird drey Viertel Pfund weissen Canari Zucker fein gerieben und durchgesiebet, allgemählig kalt drunter gerühret, aber immer nach der nemlichen Seite; drauf füllet man das Mark in ein Glas oder Steintopf, decket es mit Wachspapier zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort, wie andre Konfitüren; wenn man davon essen will, wird etwas Wein, Citronen-Saft und Zucker, drunter gerühret, man reibet auch den Zucker vorher auf der Citronen-Schelfe, macht ihn klein, und giebt ihn darunter.

Hanebutten zu trocknen.

Die Hanebutten, vornemlich die wilden, werden auch, nachdem sie gereiniget sind, an der Sonne, oder an einem warmen Ofen getrocknet, und nachher in Suppen, oder gestoft als eine Compote aufgetragen.

Des

Hausvaters

Dritten Theils

Drittes Stück.

Inhalt:

Beschluß der Nachricht von denen vornehmsten zur Speise dienenden Obstsorten und Früchten.

Hannover,
In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1768.

L'oeil du maitre ſuffit, il peut tout opérer.
L'heureux cultivateur des préſents de Pomone,
Des filles du Printems, des tréſors de l'Automne.
Maitre de ſon terrain, menage aux arbriſſeaux
Les ſecours du ſoleil, de la terre, et des eaux.
Par des légers appuis ſoutient leurs bras débiles,
Arrache impunement les plantes inutiles;
Et des arbres touffus, dans ſon clos renfermés
Emonde les rameaux de la ſeve affamés.
Son docile terrain repond à ſa culture;
Miniſtre induſtrieux des loix de la nature,
Il n'eſt pas traverſé dans ſes heureux deſſeins.

Voltaire.

Achte Abtheilung.

Von den Agrumen.

§. 269.

Man hat diesen Namen von Agrumen, Agrumi (§. 10) denen Bäumen beygelegt, welche wir im Deutschen unter dem Namen von der Orangerie zu begreifen pflegen.

Die Alten theilten solche in drey Geschlechter.

1) Orangen.
2) Limonen.
3) Citronaten.

Der Ritter Linne vereinbaret sie aber unter einem Geschlechtsnamen *Citrus*, und ihm folgen die neuern Botanici.

Ich bin bey diesem Geschlechte noch zweifelhafter, als bey andern, was man eigentlich Species oder Varietates nennen könne: der Ritter Linne nimmt nur zwo Hauptsorten an, nemlich Orangen und Citronaten, die dritte, nemlich die Limonen sind

aber noch leichter, wie die Citronaten zu unterscheiden.

Der Garten, den ich besitze, hat wol die stärkste Sammlung von Agrumen enthalten, die jemals ein Privat-Garten in Deutschland aufweisen können; indem der Stifter desselben schon vor Anfang dieses Jahrhunderts sich Mühe gegeben, und über zwanzig Jahr daran gesammlet hat, alle mögliche Sorten, selbst aus Italien zusammen zu bringen; So daß die Sammlung schon im Jahre 1714 aus 49 Arten Orangen, 133 Limonen und 38 Citronaten bestanden, und dero Zeit ein Cavalier aus Maynz, welcher 1714 den Garten besehen hat, und bey seiner Zurückkunft in Maynz versichert, darin über Hundert dergleichen Sorten gesehen zu haben, darüber in einer Wette ein Stückfaß Wein gewonnen hat, wie er ein Verzeichniß von mehr denn 200 Sorten kommen lassen und vorzeiget, auch dem Churfürsten einen grossen Vorrath von unterschiedenen Früchten, den man ihm zugesandt hatte, einliefert. Da ihm Anfangs Niemand Glauben beymessen wollen, sondern er vielmehr von einem jeden mit seiner freygebigen Erzählung ausgelachet worden.

Da die mehrsten dero Zeit gesammleten Sorten noch vorhanden, oder wenigstens genau beschrieben und abgemahlet worden, so habe Gelegenheit gehabt, genauere Anmerkungen als andere zu sammlen, und werde mich daher bemühen, ob die Lehre von den Agrumen etwas genauer auseinander setzen und klar machen kann.

§. 270.

Alle zu den Agrumen gehörende Arten wachsen zu einen stets grünenden Baum mit geraden, ziemlich

lich dicken Schafte, weisser stark riechenden fünfblättrigen Blume, und runder Frucht; deren äussere Schelfe aus lauter kleinen, mit Oel angefüllten Bläsgen bestehet.

Die Wurzel des Baums ist weißlich, zäsericht, und riechet stark.

Das Holz ist weißgelblich, schwer, vest, glatt, nimmt eine Politur an, und hat keine merkliche Luftlöcher noch Kringe; an einigen Arten ist es aber schwammigter als an andern.

Die Borke ist glatt, gesprenkelt, berstet nicht auf; ist aber an einer Art weißlichter als an andern.

Die jungen Zweige sind allemal erst grün und glatt, an vielen Sorten stachelicht.

Die Blätter sind glatt, glänzend; haben gar nichts rauhes; oben dunkelgrün, unten heller; dick und fleischicht, von starkem Geruche, bittern Geschmacke und öligtem Wesen. In der Mitte gehet eine oben etwas eingebogene, unten stark hervorstehende, und sich in verschiedene Nebennerven theilende Ribbe herdurch. Die Oberfläche ist an einigen platt, unis, an andern erhoben.

Der Rand ist bald mehr bald weniger ausgezackt. An einigen Sorten sind die Blätter oval, und oben und unten stumpf, an andern sind sie mehr zugespitzt.

Die Stiele der Blätter (Petioli) sind besonders merkwürdig, indem solche mit einem Knie oder Gelenke mit den Blättern nur zusammen hangen, also sich davon trennen lassen, und nicht in einem Stücke fortgehen. Der Stiel hat bey einigen an beyden Seiten bald grössere, bald geringere Lappen in Gestalt eines Herzens; so nennet man ihn geflügelt.

Nebenblätter, folia ſtipulacea; Blüthblätter, folia floralia; und Knoſpen, gemma hat keine von denen hieher gehörenden Arten.

Die Blüthe kommt in den Winkeln der Blätter auch aus dem alten Holze unmittelbar bald einzeln, bald in kleinen Sträuſſern hervor.

Die Blüthzeit iſt im Sommer im Junius und Julius; die angeſetzten Früchte reifen über ein Jahr, und oft funfzehn Monate und noch ſpäter nachher.

§. 271.

In Anſehung jeder Blume ſind folgende Theile zu bemerken.

Calix; das Blumenbehältniß iſt ein platter, holzigter, auf einem kurzen Stiele ſitzender Teller mit einem kleinen aufgebogenen fünffach getheilten Rande.

Dieſes Behältniß bleibt nicht allein, ſondern wächſet an einigen Sorten zu einer merklichen Gröſſe an.

Corolla; die Blume ſelbſt beſtehet aus fünf langen, oben zugerundeten, ausgehöhlten, ſich ausbreitenden, fleiſchichten, öligten Blättern.

Die Farbe iſt gemeiniglich weiß, an einigen auswendig röthlicht.

Stamina; in der Mitte ſtehen im Ringe ohngefehr zwanzig weiſſe, gerade, Staubfäden, welche einen Cylinder bilden; an der Spitze von jedem ſitzet ein länglichtes gelbes bewegliches Staubkölbchen.

Da mehrere Staubfäden unten zu Zeiten zuſammen gewachſen ſind, ſo hat der Ritter Linne daher Gelegenheit genommen, dieſes Geſchlecht von der eilften Klaſſe, wohin es ſeiner Natur nach, nächſt dem Prunus zu gehören ſcheinet, zu trennen, und ihm eine beſondere achtzehnte Klaſſe, die er Polyadelphia nennet, zu widmen. Piſtil-

Pistillum; in der Mitte zwischen den Staubfäden auf einer etwas erhöheten Fläche sitzet ein runder Eyerstock, und über demselben ein dicker, walzenförmiger Staubweg, (Stylus) in der Länge der Staubfäden, mit einer etwas verdickten, rüsselförmigen Oefnung, Stigma globosum capitatum.

Pericarpium; das Saamenbehältniß ist eine runde Frucht, welche aussen mit einer, aus kleinen Blässgen zusammen gesetzten, gefärbten, ein flüchtiges Oel enthaltenden, Schelfe bedecket ist, und darunter ein weisses, trockenes schwammigtes Fleisch, in der Mitte aber eine ungewisse Anzahl von Fächern hat; Jedes Fach ist mit einer feinen Haut eingeschlossen und inwendig mit lauter kleinen Blässgen voller Saft angefüllet, zwischen welchen die Kerne ohne Ordnung liegen. In der Mitte lassen diese Fächer eine hohle Röhre.

Semina; die in ungewisser Anzahl vorhandene Saamenkörner sind groß, oben breit, unten zugespitzt, eckigt, mit einer weissen, ungleichen zähen Schale bedecket; Enthalten einen getheilten Kern, zwischen dessen zwey Blätter in der Spitze der neue Keim verwahrt wird; und liegen zwischen denen eben beschriebenen Saftblässgen hin und wieder (Semina nidulantia.)

§. 272.

An der Frucht ist annoch ins besondere zu bemerken.

1) Ihre Form. Alle Agrumen sind eigentlich rund; von einigen aber sind die Früchte etwas in die Länge gezogen oder länglicht, fructus producti, als die Citronaten.

Eine recht runde Kugel geben die mehrsten Pomeranzen.

Gegen dem Stiele fallen etwas ab die Pampelmus, Bergamotten, Peretten.

Gegen der Spitze fallen ab, die Cedro da Fiorenza.

Oval sind, das Limongen.

Eyrund; einige Peretten.

Platt gedruckt, einige Pomeranzen.

In der Mitte eingezogen, die Cedra a Zuchera.

2) In Ansehung der äussern Theile nennen wir

a) Die Spitze die Stelle, wo der Staubweg an der jungen Frucht angewachsen gewesen; welcher sich gemeiniglich ablöset, an einigen wenigen Früchten aber bleibt; als an den Bergamotten und Cedro col Rigolo *Volk.* II. 121.

Wo der Staubweg sich ablöset, ist zu Zeiten eine kleine Narbe sichtbar, sonderlich an den jungen Früchten.

Die Spitze selber ist entweder eingedruckt, wie an den Pompelmus;

Oder eben, wie an den Appelsinen;

Oder hervorstehend, wie an allen Limonen;

Oder sehr verlängert, wie an einigen Citronaten.

b) Die Spitze ist zu Zeiten durch eine besondere Vertiefung gleichsam von der übrigen Frucht unterschieden; so nennen wir solches einen Absatz, welcher an einigen sehr merklich und groß ist; als an Cedrato da Garda *Volk.* II. 59.

Ist der Absatz klein, und in Gestalt eines runden Knopfs über der sonst zugerundeten Frucht erhoben, so heisset man es eine Warze, als an der Tetrine.

Die

Die Vertiefung neben dem Absatze ist besonders merkwürdig an dem Adamsapfel.

Ist nur neben der Spitze eine blosse Vertiefung im Zirkel, ohne daß sich ein besonderer Absatz erhebet, so wird es ein Kring genannt, als an einigen Pomeranzen.

Tritt die Spitze weit heraus, so wird die Frucht zugespitzt, als Cedrato acuminato *Volk.* II. 55.

c) Der Grund der Frucht ist, wo sie sich vom Stiele ablöset, und wo eine vertiefte merkliche Narbe in der Grösse des Stiels entstehet. Volkamer hat solche vergrössert vorgestellet im I. Th. S. 101 und 103.

d) Die übrige Oberfläche ist entweder platt, wie an den Pomeranzen, oder höckericht, wie an den mehrsten Citronaten, oder gereifelt, wie am Aranzo in canellato, oder hin und wieder vertieft, und mit kleinen Grübgen versehen, wie an den mehrsten Citronen.

3) Bey der Schelfe betrachten wir

a) Ihre Farbe. Diese ist allemal gelb, wechselt aber vom hellesten bis zur dunkelsten Schattirung ab; daher wir ein helles blasgelb, Citronengelb, und hingegen hoch dunkelgelb, Orangengelb nennen; weil die Citronen am hellesten von Farbe sind, die Pomeranzen hingegen in das rothgelbe fallen. An einigen Früchten fällt das gelbe ins grünliche, als am Limongen.

b) Ihre Bestandtheile; Dies sind lauter hohle, neben einander gesetzte, und mit einem flüchtigen Oele angefüllte, Blasgen. Diese sind bald kleiner und flacher, als an den Pomeranzen; bald grösser und

länger, als an den Appelsinen und Citronaten. Zwischen diesen Bläsgen zeigen sich gleichsam kleine Luftlöcher, Pori.

c) Ihren Geschmack; solcher ist bald angenehm, wie am Limöngen; bald bitter, wie an den Pomeranzen; bald scharf, wie an den Citronen; bald müskirt, wie an den Bergamotten.

d) Ihren Geruch; dieser verändert sich gemeiniglich nach dem Geschmack.

4) Bey den Früchten kommt auch noch ihre Grösse und Gewicht in Betracht. Einige Früchte erlangen eine ansehnliche Grösse, und das Gewicht von fünf, zehn bis vierzehn Pfund, wie die Citronaten und Pompelmuse. Andere bleiben gar klein, als das Limöngen, die Peretten, die Zwergorange.

5) Das Fleisch ist jederzeit von Farbe weiß; dagegen ist seine Substanz bald lose und schwammigt, wie an den Appelsinen; bald zäh, wie an den Lumien; bald fest aber zart, wie an den Citronaten und Pompelmusen.

Einige Früchte haben wenig Fleisch, wie das Limöngen: an andern ist es ausserordentlich dick, wie an den Citronaten und Pompelmusen.

Dem Geschmack nach ist es in allen Pomeranzen bitter; in den Citronen fast unschmackhaft; in den Citronaten hingegen angenehm und etwas biesenhaftig.

6) Das Mark bestehet allemal aus lauter länglichten zugespitzten Saftblägen; welche in gewisse, der Länge nach abgetheilte Fächer eingeschlossen sind; diese Fächer kann man in den Orangen leicht vom Fleische auch unter sich trennen, da ein jedes in sein besonders feines Häutgen eingeschlossen ist. Die Anzahl

zahl der Fächer wechselt ab; Neun Fächer scheint die gewöhnlichste Zahl zu seyn. Einige Arten kommen selten über acht; andre haben gemeiniglich deren zehn bis zwölfe, wie das Limongen.

Die Grösse der Fächer richtet sich nach dem Fleische. In den fleischichten Früchten sind die Fächer klein und eingeschränkt, und die saftigen Früchte haben wenig Fleisch.

Die Saftblasgen sind zum Theil mit einer ziemlich starken Haut umgeben, und leicht zu theilen, wie in den Pompelmusen; zum Theil ist das Häutgen sehr dünne und aufgeblasen; zerspringet also leicht, wie in den Citronen.

Volkamer hat sich die Mühe gegeben, alle Saftblasgen zu zählen, und in einer Pomeranze in neun Fächern 2046, in den dreyzehn Fächern von einem Adamsapfel aber 3440 gefunden; macht auf jedes Fach von ersterer ohngefehr 227, und von letzterem 265 Blasgen.

7) Der Saft insbesondere ist von Geschmack bald süß, wie in den Appelsinen; bald sauer, wie in den Citronen; bald bitter, wie in einigen Lumien.

Von Farbe richtet er sich nach der äussern Schelfe. Ist aber doch gemeiniglich etwas blasser, oder fällt mehr ins grünliche.

8) Die Kerne richten sich in Ansehung der Grösse nach der Grösse der Frucht; so daß die größten Früchte auch grössere Kerne haben: die Farbe der äussern Schale ist gemeiniglich weiß, bey den Pomeranzen aber gelb. Die Anzahl der Kerne wechselt sehr ab; Hier zu Lande setzen die Früchte selten vollständige Kerne. Volkamer versichert jedoch, (II. Th. S. 49) daß in einem in Böhmen gewachsenen Citronate

142 zeitige und 30 unvollkommene Kerne; in einem andern aus Italien erhaltenen Citronat über 144 vollständige Kerne, dagegen aber fast gar keine Saftbläsgen gefunden worden: In gar kernreichen Früchten zählet man sonst höchstens zwanzig bis dreyßig.

§. 273.

Keine Art von Pflanzen ist so geneigt, Misgeburten von Früchten hervor zu bringen, als die Agrumen.

Die, die junge Frucht umgebende, Staubfäden sind oft unten an der Frucht vestgewachsen, so wachsen sie ordentlich mit der Frucht und als ein Theil von derselben aus, und erhalten die nemliche Farbe; die Frucht aber wird dadurch ungestaltet, und wenn jedes Staubfädgen sich oben in eine ordentliche Spitze endiget, so nennet man die Frucht **gefingert.**

Ist sie doch nur ungestalt, so sagt man, sie sey **monströs:** dergleichen monströse Früchte findet man fast alle Jahr auf den mehrsten Bäumen, sonderlich auf denen, welche gefüllte Blumen haben; dergleichen Früchte haben abgebildet *Ferrarius* pag. 413. *Volk.* I. 205.

Wenn die ganze, die Frucht umgebende, Krone von Staubfäden bleibt, und um der Frucht zuwächset, so entstehen die sogenannte schwangere Früchte, fructus foetiferi. Da gleichsam, wenn man die Hauptfrucht aufschneidet, in der Mitte noch eine kleinere Frucht mit ihrer besondern gefärbten Schelfe eingeschlossen ist. Es sind dergleichen Früchte gar nichts ungewöhnliches, und hin und wieder beschrieben und abgebildet worden, als beym *Ferrarius* p. 403. *Volk.* II. p. 199.

Ich

Ich erinnere mich aber nicht, daß sonst jemand auf die Ursache, welche dazu Gelegenheit gebe, verfallen sey.

Eine andere Art von Misgeburten, welche auf die nemliche Art entstehet, werde unten §. 285 bemerken.

§. 274.

So leicht es ist, die Theile, worin alle Agrumen überein kommen, zu bestimmen, so schwer wird es fallen, die eigentlichen Merkmahle anzugeben, woraus man gewisse beständige Hauptsorten kenntlich machen kann.

Der sonst so aufmerksame **Tournefort** begnüget sich bey Beschreibung der Limonen, nachdem er die Theile der Blüthe, welche sie mit den Orangen und Citronaten gemein haben, angeführt hat, zum Unterscheidungszeichen hinzuzufügen: His notis addenda est propria quædam facies, qua ab Hortulanis facile dignoscitur ab Aurantio & Citreo, und dies wird die Antwort von allen Gärtnern seyn, daß man leicht an der ganzen Gestalt des Baums eine jede Sorte erkennen könne.

§. 275.

Wenn wir alle Umstände erwegen, so können wir zwey Geschlechter, oder vielmehr zwey, mehrere Arten unter sich begreifende, Hauptsorten annehmen, nemlich

1) Orangen.
2) Limonen.

Die Haupteigenschaften, welche eine **Orange** bestimmen, sind: Blätter mit einem geflügelten Stiele, und eine kugelrunde Frucht. Beyde Kennzeichen müssen

müssen zusammen treffen, denn man hat auch Lumien und Citronaten mit geflügelten Blätterstielen, und Lumien mit runde Frucht.

Die übrigen Agrumen, welche ich unter dem Namen von Limonen begreife, haben eine zugespitzte Frucht, und Stiele ohne Flügel oder doch mit kleinern Lappen.

§. 276.

Wenn wir nun auch diese beyde Hauptsorten annehmen, so werden doch zu jedem mehrere Arten gerechnet, die unter sich weiter abweichen, als die Orangen und Citronen voneinander unterschieden sind.

Diesemnach theile ich

1) Die Orangen wieder ein, in
   a) Pomeranzen. §. 277. 285.
   b) Appelsinen. §. 278. 286.
   c) Pompelmuse. §. 279. 287.
2) Die Limonen aber §. 280.
   d) in Citronaten. §. 282. 288.
   e) Peretten. §. 283. 289.
   f) Bergamotten. §. 290.
   g) Lumien. §. 291.
   h) Limen. §. 292.
   i) Ponzinen. §. 293.
   k) Citronen. §. 294.
   l) Limongen. §. 295.

Von jedem hat das Holz, das Laub, die Frucht, etwas besonders, und die Kerne arten sich niemals in eine andere Sorte aus; man erkennet vielmehr an allen jungen, aus Kernen aufgewachsenen Stämmen alsobald, von welcher Art die Kerne gewesen.

§. 277.

§. 277.

a) Alle eigentliche Pomeranzen (§. 276) haben eine runde Frucht von dunkelgelber Farbe, mit einer bittern Schale, und die Blätter haben einen bittern aromatischen Geruch; die Blumen sind weiß, riechen am angenehmsten, und das Holz ist vester als von andern Agrumen.

In den übrigen Kennzeichen wechseln sie sehr ab. Eigentlich haben alle bittern Orangen oder Pomeranzen, wie wir sie nennen, auch sauren Saft; wir haben aber bittre Orangen mit süssen Safte. Z. E. Aurantium dulci medulla vulgare, *Ferr.* 377.

Die dunkelgelbe Farbe der Frucht wird in den buntlaubigten schon unterbrochen, z. E. an der Türkine Aurantium virgatum anguſtifolium, *Tourn.* 610. An diesen buntlaubigten sind die Früchte von Anfang an gescheckt, oder vielmehr gestreifet; Anstatt, daß die jungen Früchte bey andern durchaus grün sind, so ist der Grund von diesen im Anfang blasgelb, mit grünen Streifen, und bey der Zeitigung erhalten nur diese grüne Streifen die Orangenfarbe, der übrige Grund aber bleibt blasser.

Die bittren Pomeranzen haben gemeiniglich breite, glatte, vorne etwas zugespitzte Blätter; die Pomeranze mit dem Weidenlaube, Aurantium folio anguſtiſſimo lanceolato. *Tour.* 610. aber hat ganz schmales Laub, folia linearia, und verdiente daher billig eben so leicht, wie die Petersilientraube, als eine besondere Art angemerket zu werden.

An der eben erwehnten Türkine ist das Laub nicht viel breiter.

Die

Die Bouquet-Orange, Aurantium crispo folio *Ferr.* 389. *Volk.* T. II. 179. hat beynahe rundes vorne stumpfes übergebogenes Laub, folia ovalia retusa.

Die krause Orange von Candia hat breites, grosses, zwischen den Nerven sehr erhobenes und aufgeblasenes Laub, folio rugosa. Die Frucht ist ebenfals sehr kraus, und hat das besondere, daß sie noch grün bleibt, wenn sie gleich reif ist, und nicht eher die rothgelbe Farbe, welche sie erhält, annimmt, bis sie inwendig ganz trocken und aller Saft vergangen ist.

An der rothen Pomeranze (§. 285) ist das junge Laub sowol als die jungen Früchte dunkel-braun-röthlicht; auch hat solche röthliche Blumen, die bey allen andern weiß sind.

Die gereifelte Pomeranze ist durchaus stark gereifelt, und gegen den Stiel etwas spitzer; hat anbey süssen Saft, und unförmliche, zum Theil ausgezackte Blätter.

Die Citronpomeranze hat oben eine kleine Spitze gleich einer Limone, da die Früchte sonst Kugel-rund sind.

Einige haben oben an der Spitze einen eingedruckten Kring, als die Bouquet-Orange.

§. 278.

b) Alle Appelsinen (§. 276) Aurantium Olyssiponense *Ferr.* 427. & Sinense ib. 433 haben dagegen eine aromatische süßliche Schale, und einen zwar säuerlichen, aber dabey gezuckerten Saft.

Man findet unter den Appelsinen einige Bäume, deren Früchte rund; andere, da sie lang und am Stiele zugespitzt sind; einige haben oben einen Absatz.

Im

Im übrigen findet man bey ihnen lange nicht die vielen Abwechselungen, wie bey den Pomeranzen.

Die Borke des Baums ist glatter und weißlichter; die Blätter haben eine völlig glatte glänzende Oberfläche, folia nitida; und sind von beyden Seiten zusammen gebogen; daher ist die beste Probe, um zu versuchen, ob ein Baum eine Pomeranze oder Appelsina sey: wenn man einen Zweig mit Blättern durch die Hand streifet, schliessen alle Blätter ordentlich zusammen, daß sie alle einen Weg liegen, und gleichsam eine Tute oder Cylinder machen, so ist es gewiß eine Appelsina. Unter den Orangenblättern sind allemal einige kraus, oder umgebogen, oder ganz platt, und liegen einen andern Weg als die übrigen. Die jungen Früchte an den Appelsinen sind glänzender und glatter; die Blumenblätter sind weisser, etwas länger, und haben einen süssern Geruch.

Die Farbe der Frucht ist bey allen Appelsinen einerley und hoch gelb, doch etwas heller, als bey den mehrsten Orangen.

Man hat keine Appelsinen mit saurem Safte; und der Saft ist allemal hoch gelb, doch nicht so dunkel als in den bittern Orangen. In der rothen Appelsina ist zwar der Saft purperroth; man erkennet aber, daß dieses eine zufällige Spielart ist, weil der Saft darin, wenn der Baum keine Art, oder keine rechte Sonne hat, gelb wie bey den übrigen bleibt.

So ähnlich sonst die äusserliche Gestalt von beyden ist, so treiben doch die Kerne von Appelsinen nie bittere Orangen, noch eine diesen ähnliche Abwechselung; die Augen von den Appelsinen haften vielmehr nicht mal gern beym Oculiren auf wilden Pomeranzenstäm-

men; so wie die bittre Pomeranzen auf Appelsinastämmen keine Art haben.

§. 279.

c) Die Pompelmuse (§. 276.) zeiget der Ritter Linne blos als eine Varietät an von den Pomeranzen; sie verdienen aber auf alle Weise als eine besondere Hauptsorte aufgeführt zu werden.

Sie haben mit den Orangen nichts gemein, als die geflügelten Stiele, und die runde Form der Frucht; im übrigen sind sie mehr wie eine Birn und Quitte von einander unterschieden.

Die Blätter der Pompelmuse sind viel grösser, dunkler von Farbe, das Holz ist schwammigter, und die Borke weisser, die Frucht besteht aus einer andern Substanz, und wird, wo sie die völlige Reife erhalten, roh gegessen; ist grösser und oben an der Spitze etwas vertieft, unten aber länglicht. Die äussere Schelfe ist dicker, und blaß von Farbe; das darunter befindliche Fleisch ist dick, schwammigt und süßlicht, in der Mitte sind nur kleine mit Saft angefüllte Fächer. Der Hauptunterschied aber bestehet in der Blume, welche gemeiniglich nur vier Blätter hat, und in denen grossen Lappen oder Flügeln der Stiele, welche oft kleinen Blättern gleichen.

Der Baum wächst viel stärker und geschwinder als andre Orangen.

Die Blumenknospen sind dicke, grünlicht; der Kelch bedecket sie zu Anfange grossentheils.

Die Früchte brauchen fast zwey Jahr, ehe sie reif werden. Eine Eigenschaft, die diese Pompelmuse vor andern Agrumen voraus haben.

In

In Indien werden die Früchte der Pompelmuse roh gegessen; Ihr Fleisch ist, wenn die Früchte recht vollkommen und reif werden, von einem angenehmen, aromatischen Geschmacke. Sie werden zu Zeiten zu Schiffe nach England gebracht.

Bey uns bleiben sie herbe und bitter, haben also keinen weitern Nutzen als zum Einmachen, wiewol sie wegen ihrer natürlichen Bitterkeit eine mühsame, den Zucker verspillende Confitüre geben.

Der Baum pranget in den Orangerien gemeiniglich vor andern wegen seines schnellern Wachsthums, schönen Schaftes und dunkelgrünen grossen prächtigen Laubes.

Wenn man aus England oder Indien reife Kerne aus den Früchten erhalten kann, lassen sich in grosser Geschwindigkeit junge Stämme daraus ziehen.

§. 280.

So leicht es ist, gewisse, denen dreyen zu dem Geschlecht der Orangen zu rechnenden Sorten, zukommende Kennzeichen zu bestimmen, so schwer wird es halten, dergleichen allgemeine Merkmahle für die übrigen Sorten, welche ich unter dem Namen von Limonen begreife, (§. 276) ausfündig zu machen; indem ich noch kein Kennzeichen anzugeben weiß, welches nicht bey einer oder andern Sorte seine Ausnahme fünde.

1) Der Stamm ist bey allen Limonen gemeiniglich nicht so glatt und gerade, wie bey den Orangen.

2) Die Zweige wachsen mehr sperrhaft, treiben länger, und nicht so viel Nebenzweige; sind an den mehrsten, aber nicht an allen, mit starken Stacheln verse-

hen. Die kleinen Sprossen kommen an den mehresten roth hervor.

3) In Ansehung des Laubes ist nichts gewisses zu bestimmen; denn einige haben solches lang und spitz, wie die Sparaforen; andere haben es viel dicker, runder und breiter, als die Orangen, z. E. die Lumien; an einigen ist es schwammigt, mit stärkern Einschnitten, als an den Citronaten.

4) Das gemeinste Kennzeichen, welches fast alle annehmen, und welches auch selber der Ritter Linne gebraucht, ist, daß der Stiel von diesen nicht geflügelt sey: Aber auch dieses ist nicht hinreichend; denn es giebt verschiedene, hieher gehörende, Arten, welche ziemlich starke Lappen an den Stielen haben, und stärkere wie z. E. die Orange mit dem Weidenblatte. Man kann also nicht mit dem Ritter Linne die Stiele von diesen ohne Unterscheid allgemein, Petiola linearia, nennen.

5) In der Form, Farbe und Gestalt herrschet ein so grosser Unterscheid, daß man daher einige Hauptarten von Limonen bestimmen kann.

6) Der Saft ist eben so abwechselnd; denn man hat saure, süsse und bittre Limonen.

7) Die Kerne sind bey allen Orangen und Limonen nicht sehr merklich unterschieden, bloß daß die Schale von jenen mehr gelb von Farbe ist.

§. 281.

Fast in allen Gartenbüchern und Verzeichnissen theilet man die Sorten, welche ich unter dem Namen der Limonen begreife, in zwey Geschlechter; nemlich in Limonen, Limoni, und Citronaten, Mala citrea *Ferrarii*.

Mir

Mir scheinen aber noch mehrere, sonst unter die Limonen gerechnete, Sorten eben so deutliche und fast noch mehr zu unterscheidende Kennzeichen zu haben, welche auf solche Weise eben so sehr verdienen besonders bemerket zu werden.

§. 282.

Die Citronaten (§. 281) unterscheiden sich von den übrigen Agrumen

1) im Wachsthum des Holzes, welches loser, schwammigter und brüchiger ist.

2) In denen gröſſern, stärkern, stachlichten, gerade aufrecht stehenden Zweigen.

3) In denen membraneusen gröſſern, ovalen, krausen, aufgeblasenen Blättern, welche ein trocknes Ansehen haben.

4) In der jungen Frucht, welche, wenn die Blumen abfallen, an den Citronaten lang, walzenförmig; an den übrigen Limonen aber rund, oder oval sind; auch an jenen dickere Staubwege mit gröſſern Köpfen haben, und zu einer länglichten, zugespitzten, süß riechenden Frucht auswachsen.

5) Im Geruche der Frucht; welcher süsser und aromatisch ist.

6) Im süssen, vesten, schmackhaften Fleische.

7) In dem wenigen inwendigen fast trocknen Marke.

Indessen sind alle diese Merkmahle sehr abwechselnd, und das süsse, eßbare Fleisch bleibt eigentlich das Hauptkennzeichen. Denn wir haben Limonen, die in der ganzen äusserlichen Gestalt und dem Wachsthum den Citronaten gleich kommen, aber denen das

süsse Fleisch fehlet; diese nennet man Ponzinen. *Ferr.* p. 289.

Wir haben weiter Limonen, die süsses Fleisch wie eine Citronat haben, bey denen aber die übrigen Kennzeichen nicht eintreffen; diese heisset man Limones citrati *Ferr.* p. 263. Citronatlimonen.

Hingegen giebt es wahre Citronaten, die aber kleiner, denen Citronen ähnliche Früchte, auch mehr Saft haben, die zum Unterschiede Cedrati, Citronätgen genannt werden.

Ich ziehe daraus diese Folgen:

1) Einige Sorten sind von andern merklich unterschieden.

2) Man nehme zu Kennzeichen an, welche man will, so bleiben doch allemal zweifelhafte Arten übrig, und man weiß nicht, wohin man solche rechnen soll: Unterdessen ist es doch

3) billig, daß wir diejenigen, welche die mehrste Aehnlichkeit unter sich haben, zusammen sammlen, und eine gewisse Ordnung beobachten: vornemlich, wenn einige Arten vor andern nutzbar und merkwürdig sind, also daran gelegen ist, solche von ähnlichen unterscheiden zu können.

4) Ob es aber ursprüngliche Stammsorten, oder ob sie zufälliger Weise entstanden sind, kann Niemand mit Gewißheit behaupten. Wir müssen jedoch

5) Eine Art als eine Hauptsorte annehmen, wenn sie nie ausartet, sondern davon aus Kernen allemal Früchte von den nemlichen Eigenschaften, ob gleich mit einiger Abwechselung, erfolgen.

§. 283.

Nach genauer Prüfung finde, daß ausser denen schon beschriebenen Citronaten noch folgende

oben

oben (§. 276) benannte Hauptsorten bestimmet werden können.

e) **Peretten.** Diese haben allerseits schmale, am Stiele spitz zulaufende Blätter, folia decurrentia, und blaßgelbe Früchte in der Gestalt der Birnen, wovon sie auch den Namen haben; nemlich lang und oben an der Spitze dick, nach dem Stiele aber spitz ablaufend, Fructus turbinatus. Sie haben zugleich einen angenehmen Geruch, süsses Fleisch, und lassen sich, wo sie recht zeitig werden, ganz essen, sonderlich die kleinern Sorten.

Ferrarius hat sie auch von einem gewissen Sicilianer, durch den sie bekannt geworden, **Spatafo**ren genannt, unter welchem Namen sie noch bekannt sind. Er führet aber S. 239 Limon Spatafora rheginus an, welche keine Perette ist.

Zwischen den Peretten und den folgenden ist gleichsam das Mittel, und eine sehr kenntliche Art,

f) welche wir **Bergamotten** nennen, und zwar zum Unterschiede der eben so genannten Birn, wovon sie wegen der ähnlichen Figur den Namen führen soll, Limon Bergamotto.

Das Laub ist oval und gegen den Stiel nicht spitz ablaufend, sondern mehr denen Orangen gleichend, die Stiele haben auch ziemlich starke Lappen, sonderlich wenn der Baum frisch treibet. Die Frucht ist, besonders wenn sie jung, den Peretten ähnlich; und unterscheidet sich an dem in merklicher Dicke in Gestalt einer Säule drauf zurückbleibenden Staubwege.

Wenn die Frucht ihre Reife erhält, wird sie mehrentheils rund, und hat das den folgenden eigene bittere, dabey aber etwas vorzüglich aromatisches.

g) Die Bergamotten führen uns also zu einer andern Sorte, welche wir Lumien, Limea, nennen; diese haben ein knastiges, steifes, brüchiges Holz, treiben kurze Zweige: haben dicke, fleischigte, steife Blätter, mit einer glatten Oberfläche, von ovaler Gestalt, vorne stumpf. Die Frucht ist rund und bitter, und hat gemeiniglich etwas ähnliches von den Orangen, also oft auch eine dunklere Farbe als andere Limonen.

Unter diesen Lumien ist die merkwürdigste, welche wir Adamsapfel nennen, pomum Adami, *Ferr.* 309. Sie verdienet also wegen ihrer kenntlichen Gestalt besonders bemerket zu werden. Denn die Frucht hat an der Spitze einen Absatz in Gestalt einer breiten Warze, um derselben ist ein Kring, welcher natürlich das Ansehen hat, als wäre er hinein gebissen worden, so daß man jeden Zahn besonders erkennen, auch sogar den gebliebenen Zwischenraum zwischen der obern und untern Reihe Zähne unterscheiden kann; daher ihr denn billig Ferrarius den Namen von Adamsapfel gegeben hat, gleich als wenn man den Biß des Adams noch darin erkennen könne.

h) Von denen Lumien ist des Nutzens wegen eine andere Sorte unterschieden, welche Limen, Lima, italienisch Limea, genannt wird. An diesen sind die Früchte kleiner, Kugel rund, hellgelb von Farbe, und haben oben eine kleine Warze. Das Laub ist kleiner, stumpf, oval und glatt; sie treiben wenig krauses Holz

i) Einige zu den Limonen gehörende Arten werden in Italien Ponzinen genannt; Ponzinum *Ferr.* 289. Sie sind aber von den Lumien nicht genugsam unterschieden, und gleichsam diejenigen Zwischen-Sorten,

ten, welche die Gränzen zwischen den Lumien, den Citronaten und denen folgenden Citronen zweifelhaft machen.

Alle Ponzinen haben eine runde Frucht, welche aber vorne mehr verlängert und spitzer ist, als die vorigen Lumien; Sie haben auch nichts bittres in der Schelfe, sondern einen angenehmen aromatischen Geschmack: die Früchte sind übrigens nicht so lang, und grösser und dicker als an denen folgenden Citronen; haben anbey einen mehr aromatischen Geruch; kommen den Citronaten ähnlich, nur daß das Fleisch nicht so vest noch schmackhaft ist.

k) Die mehrsten übrigen Sorten von Limonen werden endlich unter dem Namen von Citronen, Limon, *Ferr.* 191 begriffen.

Die Eigenschaften einer Citrone sind:

1) Sperrhafte Zweige mit einzelnen Blättern, gemeiniglich mit kleinen einzelnen Stacheln besetzt.

2) Schmale, oben und unten zugespitzte lanzenförmige Blätter.

3) Die Stiele daran ohne alle Lappen.

4) Länglichte, oben und unten zugespitzte, Früchte, gemeiniglich mit einem Absatze an der Spitze.

5) Eine aromatische, nicht bittere, hell schwefelgelbe äussere Schelfe.

6) Weniges unschmackhaftes Fleisch.

7) Vielen sehr sauren Saft.

8) Wenige schmale weisse Kerne.

Man hat aber auch Citronen mit süssem Saft, welche man doch wegen der spitzen langen Frucht, und wegen des lanzenförmigen Laubes nicht zu den Limen gesellen kann, mithin hieher rechnen muß. Dahin gehöret Limon dulci medulla. *Ferr.* 229.

Die mehrsten Citronen sind kleiner als Lumien, man hat aber auch ziemlich grosse Limonen.

Die Schelfe ist an den mehrsten glatt, an einigen doch mehr erhoben, als beym Limon Amalphitanus, *Ferr.* 203.

Die Citronen müssen vielen Saft und wenig weisses Fleisch haben, wir haben aber auch solche, bey denen es sich umgekehrt verhält, und nennen sie sodann dickschalig, und da die Citronen vornemlich des Saftes wegen genutzet werden, so sind dergleichen dickschaligte Früchte, welche gemeiniglich von aussen das schönste Ansehen haben und gröſſer, also verführisch sind, weniger geachtet, und so zu reden verhaßt.

Alle Citronen sind eigentlich lang; wir haben aber auch deren, welche die runde Gestalt der Lumien haben, als die Limon genuensis. *Ferr.* 201.

Da man die Citronen am Essen gebraucht, nicht allein um durch den sauren Saft den Gerichten eine angenehme Schärfe zu geben, sondern auch durch die aromatische Schelfe ihren Geschmack zu erheben, und wir nach unserer Mundart alle Limonen, die wir zu diesem Ende gebrauchen, Citronen nennen; so soll keine Citrone etwas bittres haben.

Ferrarius macht zwar noch einen Unterscheid unter Limones citrati p. 263. Ich weiß aber für solche keine hinlängliche Kennzeichen anzuführen, wie denn dieser Ferrarius überhaupt seine Benennungen und Eintheilungen sehr willkürlich macht.

1) Es ist noch eine Gattung übrig, die sich sehr kenntlich unterscheidet, und gleichsam das Mittel zwischen den Citronen und Citronaten ist: Ich will sie zum Unterscheide das Limönchen nennen, weil sie

sie die kleinsten Früchte von allen hat, und sich vor andern vorzüglich geachtet macht. Ferrarius beschreibt sie unter dem Namen Limon pusillus calaber p. 209. weil Calabrien ihr Vaterland ist. Sie wird auf italienisch Limonzello genannt.

Sie treibet zärtlicher Holz als eine der übrigen; macht häufige mit vielen kleinen Stacheln besetzte Zweige, und an solchen die Augen nahe bey einander; hat also häufige Blätter, und macht eine dichtere Krone als eine der übrigen Limonen.

Die Blätter sind glatt, oben dunkelgrün, klein, fleischigt, oval; haben einen ziemlich merklich ausgezackten Rand, wie die von den Citronaten, und an der weißlichten Unterfläche kenntliche Schweißlöcher, wenn man sie gegen das Licht hält.

Die Stiele haben kleine Lappen wie die Orangen.

Die Blumen kommen häufig traubenweise, sind klein, weiß, von angenehmen Geruch, und haben nichts rothes wie die andern Limonen.

Sie blühen zweymal im Jahre, im Anfange des Sommers und im Herbste, ja den ganzen Sommer hindurch.

Die Früchte sind oval mit einer etwas hervorstehenden Spitze.

Die Schelfe ist vorzüglich glatt und gelind anzufühlen, hat einen sanften und angenehmen Geruch, und Anfangs eine grüngelbe, am Ende aber eine blaßgelbe Farbe.

Unter der äussern Schelfe ist fast gar kein weisses Fleisch, sondern die ganze Frucht ist mit grüngelblichen Saft von einer angenehmen Säure angefüllet, welcher mehrentheils in zwölf Fächer getheilt ist, und in der Mitte fast gar keine Hölung läßt.

Man

Man hat deren zweyerley Art, die grossen und die kleinern: Jene scheinen diese Frucht zu einer Lima zu erklären. Die kleinern sind die schmackhaftesten; man isset sie in Neapolis roh, so wie sie ist, mit der Schelfe. Bey uns ist sie zum rohessen zu herbe; Man schneidet die Frucht in dünne Scheiben auf eine Schüssel, bestreuet sie stark mit Zucker, und läßt sie einige Stunden stehen, bis der Zucker geschmolzen ist und sich mit dem Saft vermischt hat, da denn der Geschmack davon überaus angenehm, auch für Kranke eine rechte Erquickung ist, wenn der saure Saft von dem Zucker temperirt, und durch das aromatische der Schelfe gewürzt wird.

Die kleinern sind die wohlschmeckendsten, wenn sie zur Vollkommenheit kommen, aber auch sonst die sauresten. Man nennet sie des Wohlschmacks wegen Limonzello a guzza appetito.

§. 284.

Man findet in den Verzeichnissen der ostindischen Gewächse noch verschiedene Arten von Agrumen angeführet, welche besonders bemerkt zu werden zu verdienen scheinen. Die Beschreibungen davon sind mir aber nicht deutlich genug, um darüber zu urtheilen.

In *Rumphii* Theatro amboinensi T. XXV. bis XXXV. werden uns dergleichen verschiedene abgebildet, da er Limonen, deren Blätterstiele merklich grosse Lappen haben, darstellet; Seine Zeichnungen scheinen aber nicht zuverläßig genug zu seyn.

In *Burmanni* Thesauro Zeylanico, p. 39 & 143. werden einige sehr merkliche Zeylonsche Arten von Orangen und Limonen erwähnet, unter andern eine

Limone,

Limone, welche Früchte in der Grösse einer Weintraube oder eines Taubeneyes, und Blätter wie der Mastixbaum hätte, und vielleicht einerley ist mit der von Osbeck in dessen Reise S. 249 beschriebenen kleinen Citrone, in der Grösse einer Kirsche, unter dem Namen Kamkatt.

Sloan erzählet uns in Cat. Plant. Jam. p. 208. gleichfals verschiedene besondere Arten.

§. 285.

Da uns ein deutliches Verzeichniß von denen besten Sorten von Agrumen fehlet, welche entweder des Nutzens, oder der Schönheit, oder der Seltenheit wegen bey uns zu ziehen der Mühe werth ist, so wird nicht undienlich seyn, wenn ich hier davon einige Nachricht gebe, auch beyläufig diejenigen bemerklich mache, welche den Platz und die daran zu wendende Mühe gar nicht zu verdienen scheinen.

I. Pomeranzen oder bittere Orangen. §. 277.

1) Die gemeine bittre Pomeranze, Aurantium vulgare. *Ferr.* 374.

Diese giebt den schönsten Baum; ist am wenigsten zärtlich; trägt am besten; hat angenehm riechende Blüthe, und die brauchbarsten Früchte.

Man hat deren verschiedene Abwechselungen, welche nichts besonders voraus haben, und größtentheils durch zufällige Kennzeichen unterschieden werden. Z. E.

a) Aranzo agustarolo *Volk.* I. 183. welche früher reif werden soll.

b) Die Aranzo Limonato, *Volk.* I. 201. deren Farbe heller als die von den übrigen ist.

c) Die

c) Die Aranzo acuminato *Volk.* II. p. 205. an welchen die Früchte oben eine vorstehende Spitze haben.

2) Die **Hermaphrodit-Pomeranze**, Malum aurantium hermaphroditum sive corniculatum *Ferr.* 407. *Volk.* I. 191. Aranzo hermaphrodito coronato, *Volk.* II. 188. b.

An dieser sind die Staubfäden mit der Frucht unten zu Zeiten zusammen gewachsen, bleiben alsdenn und wachsen an der Frucht als Hörner aus, oder es bleibt zwischen zwey dergleichen Staubfäden eine Ritze oder Hölung; oft ist die Säule auf der Frucht auch getheilet. Daher die reifen Früchte allerley wunderliche Gestalten annehmen, welche zu der Benennung Anlas gegeben haben, und sie geachtet machet; aber auch den Gebrauch der Früchte hindern, indem die Fächer im Marke unordentlich sind und nicht so vielen Saft haben. (§. 273)

3) **Die Pomeranze mit der gefüllten Blume**, Aurantium flore duplici, *Ferr.* 391. *Volk.* I. 201.

Sie hat hübsches grosses grünes Laub; grosse Blumen, und bringt allerley wunderliche Gestalten von Früchten hervor. Der Saft ist nicht in so ordentliche Fächer getheilet, wie an den übrigen, daher sie auch genant wird Aranzo col fior e sugo doppio, *Volk.* I. 202.

4) **Die krause Orange von Candia**, Aurantium sicciore medulla hibernum *Ferr.* 379.

Aranzo di Candia, à Melonrizzo di Scorza verde rugosa.

Aranzo Gigante verrucoso, *Volk.* II. 174. Aranzo da Candia, ib. 177. Aranzo dolce con foglia rizza, ib. p. 183 & 238. b.

Hat

Hat die größten krausen Blätter, und eine grosse krause Frucht; ist schon oben erwehnet worden; (§. 277) gehöret unter die süßsaftige Orangen; die Früchte müssen gebraucht werden, weil sie noch grün sind, und eben anfangen, sich zu färben; sonst wachsen sie immer weiter, werden aber inwendig trocken. Die jungen Früchte sind gemeiniglich schwarzgrün.

5) Die **Eckern-Orange**, Aurantium stellatum & roseum, *Ferr.* 393. Aranzo della rosa, *Volk.* I. 202. Aranzo Coronato, della Rosa, ib. II. p. 188.

Also genannt, weil der untere Kelch gröss'r und fleischigter als an andern Sorten ist, die nemliche Farbe von der Frucht annimmt, und, wenn die Frucht gleich abfällt, doch in Gestalt einer kleinen Frucht oder der Schale von einer Ecker oder Eichel an dem Baume zurück bleibet.

Die Früchte von dieser Eckern-Orange werden auch mehrmalen ungestaltet.

Der Baum siehet artig aus, wenn daran nach abgefallenen Früchten mehrere von jenen Kelchen zurück geblieben, und wie kleine Früchte ausgewachsen sind.

6) Die **Bouquet-Orange**, Aurantium crispo folio, *Ferr.* 389.

Aranzo con foglia crispa & rotonda, *Volk.* II. 177. 182.

Diese hat breite grüne übergebogene Blätter, und bringet solche häufig und dicht in einander sitzend, gleichsam Büschelweise hervor, woher sie den deutschen Namen hat.

Sie ist merkwürdig, weil die Stiele der Blätter fast gar nicht geflügelt sind, die Blätter sind vorne stumpf und gleichsam gespalten.

Die

Die Früchte sind platt, breit, und kleiner, als an den gemeinen Pomeranzen. Sie haben oben einen eingebogenen Kring.

7) **Die Türkine**, Aurantium virgatum, *Ferr.* 393. Aranzo fiamato, *Volk.* I. 195.

Diese hat schmale Blätter von allerley Gestalt; nemlich einige sind ungestaltet und gleichsam angefressen, folia erosa. Dagegen hat sie desto häufiger Blätter, und macht einen schönen Baum und Krone.

8) **Die Pomeranze mit dem Weidenblatte**, Aranzo con foglio strettissimo. Malus Arantia Lauri angustis foliis, *Herm.* L. B. p. 407.

Dieser ist schon oben erwehnt worden (§. 277); sie trägt häufig und macht einen schönen Baum.

9) **Die gereifelte Pomeranze**, Aurantium striatum, *Ferr.* 397. Aranzo incanellato dolce e Mellonato, *Volk.* I. 193. Aranzo striato dolce, *Volk.* II. 184.

Diese hat besonders gestaltete Früchte, welche durchaus in der Länge gereifelt sind, und unten etwas spitz abfallen. Ihr süsser Saft macht sie sonst unbrauchbar. Die Furchen sind ziemlich tief.

10) **Die Zwergpomeranze**, Aurantium Sinense, *Ferr.* 433. Aranzo nanino da China, *Volk.* I. 207.

Ist eine Art von Misgeburt, an welcher alle Theile verkleinert sind; Sie hat gar kleine Blätter, und Früchte in der Grösse einer Haselnuß; Ein solches Bäumgen ist gut, um es in einem Zimmer vor dem Fenster zu stellen.

II. Pomeranzen mit geſchecktem Laube, Aranzi fiamati.

Unter allen Pflanzen kenne ich keine, die auf ſo mancherley Art mit geſchecktem Laube ſpielen, als die Agrumen überhaupt und die Hülſen; und unter denen Agrumen ſind vornemlich die buntlaubigten Pomeranzen merkwürdig, welche ich um deswillen hier beſonders anführe, weil die Engländer und Holländer aus den Pflanzen mit geſchecktem Laube viel Weſens machen, da ſonſt wahre Kenner ſie als eine Krankheit anſehen und verachten.

Bey allen geſcheckten Blättern nimmt die Oberfläche derſelben auf einige Diſtanzen ſtatt der gewöhnlichen, eine mehr ins helle fallende, Farbe an; erfolget die Veränderung aus einer Schattirung von der weiſſen Farbe, ſo nennen wir ſie **verſilbert**. Hingegen **vergoldet**, wenn die Veränderung gleichſam durch einen Zuſatz von einer gelben Farbe gewirket iſt.

Iſt das geſcheckte nicht auf gewiſſe Diſtanzen, z. E. zwiſchen zwo Nerven oder Ribben, ſondern die Oberfläche hat nur hie oder da unordentliche Flecken, ſo nennen wir ſie **gefleckt**, dieſemnach habe ich bey mir folgende geſcheckte Arten von Pomeranzen:

a) **Die vergoldete Hermaphrodite**, iſt vermuthlich durch einen Zufall aus der oben No. 2 erwehnten Hermaphrodite entſtanden, und für diejenigen, die das geſcheckte lieben, die ſchönſte.

b) **Die verſilberte Türkine**, Aurantium ſtriatum, *Ferr.* 104. Aranzo Turco rigato con foglia ſtretta, *Volk.* I. 197. muß gleichfals aus der oben erwehnten Nr. 7 entſtanden ſeyn; indem die Zweige,

wenn der Baum recht frisch wächst, das Bunte verlieren und grösser werden.

c) Die krause gereifelte scheckigte Pomeranze, Aranzo fiamato, *Volk.* II. 194. hat nur hin und wieder Blätter, welche auf eine geringe Distanz gescheckt sind.

d) Die bunte englische Pomeranze mit versilbertem Laube, Aranzo con frutto & foglia variegato, *Volk.* II. 192.

e) Die gemeine Pomeranze mit halb vergüldetem Laube, Aranzo rigato con foglia larga, *Volk.* I. 199. Riche depouille, ib. II. 192. Das gescheckte darin ist nur aus dem Schwefelgelben schattirt.

f) Die krausblättrige versilberte Pomeranze ist einstmals zu Salzdahlen an einem gemeinen Pomeranzenbaum zufälliger Weise entstanden.

g) Eine aus der Bizarrie entstandene versilberte Pomeranze.

h) Die versilberte Zwerg-Orange, Aranzo nanino con il frutto & foglia variegata, *Volk.* II. S. 204. *b.* Pomin di Dama, ib. p. 206. ist die nützlichste, aber auch die weichlichste Sorte.

i) Die vergüldete Zwerg-Orange. Beyde Varietäten sind aus der gemeinen Zwerg-Orange entstanden.

k) Letzlich ist noch eine andere aus der Bizarrie entstandene Spielart hieher zu rechnen, nemlich die schon oben (§. 277) erwehnte rothe Pomeranze, Aranzo col fior & foglia rubicante à rossegiante, *Volk.* II. 197. 238. an welcher alle jung getriebene Schüsse und Früchte schwarz-purpur-braun sind, auch

auch die Blumen auswendig eine röthliche Fläche haben. Ich werde dieser unten weiter gedenken.

Es ist noch übrig, einige Abänderungen anzuführen, die nichts vorzügliches schönes haben; jedoch von einigen der Seltenheit wegen gesucht werden mögten, aber da sie unbrauchbar sind, billig verabsäumet werden sollen.

12) Pomeranzen mit halb saurem Saft, Aranzo di mezo sapore, *Volk.* II. S. 174.

Denn da wir den Saft der Orangen der angenehmen Säure wegen am Essen, oder zum Punsch zu nehmen pflegen, so verderben wir mit den halb sauren den Geschmack, wiewol man in Italien den Saft davon zum Braten ißt.

13) Süßsaftige Pomeranzen, Aurantium dulce, *Ferr.* Aranzo dolce, *Volk.* I. 187.

Mit dieser hat es gleiche Bewandniß; der Saft an sich ist süß, und doch mit einer Bitterkeit verknüpfet, daher man ihn nicht so wie von den Appelsinen essen kann. Diese süßsaftige Pomeranzen sind um so gefährlicher, da man sie äusserlich von der gemeinen Pomeranze fast nicht unterscheiden kann. Die übrigen süßsaftigen, als die gereifelte Nr. 9. die Türkische Nr. 7. und die krause von Candia Nr. 4. unterscheiden sich in der Frucht.

14) Die süßschaligte Pomeranze.

Diese findet sich unter meinen Zeichnungen mit der Beschreibung, daß die Schelfe süß, der Saft aber sauer sey. Des *Ferrarii* Aurantium dulci cortice ist ein Adamsapfel.

15) Die dickschaligte Pomeranze, Aranzo di scorza grossa.

Diese haben wenig Saft und viel Fleisch; Man wird also betrogen, wenn man dergleichen äusserlich ansehnliche Früchte des Saftes wegen aufschneidet, und nur wenig Mark darin findet.

16) Die kleinen Pomeranzen, Aranzo nano, *Volk.* II. 204.

Die Frucht ist am Stiel gereifelt, die Blätter stumpf.

Diese tragen zwar häufig und setzen die Früchte Traubenweise an; weil solche aber klein und mager sind, ist weder die Schelfe noch der Saft brauchbar.

17) Die Citronat-Pomeranze, Aranzo cedrato, *Volk.* I. 185. 203.

Hat eine dicke Schelfe und fällt oben etwas spitz; ist höckerigt wie eine Citronat. Des *Ferrarii* Aurantium citratum scheint eine Pompelmuß zu seyn.

18) Die Citron-Pomeranze, Aranzo limonato, *Volk.* I. 201.

Ist heller von Farbe und hat oben eine Warze; auch auf der Oberfläche kleine Warzen.

19) Die krausblättrige Pomeranze, Aurantium foliis crispis.

Aranzo con foglia rizza, *Volk.* I. 189.

Das krause Laub hat das Ansehen, als wäre der Baum krank. Die Frucht ist sonst brauchbar.

20) Die Kluster-Pomeranze, Aranzo racemoso bianco.

Bringt die Früchte Traufelnweise, solche sind klein, hellgelb, etwas platt.

§. 286.

So viele Veränderungen von Orangen wir haben, so wenige Abwechselungen sind 2) von den Appelsinen zu merken (§. 278).

Man

Man zweifelt zwar, ob die Chinesischen süssen Orangen, Pomo da Sina, *Volk.* I. 193. 185. nicht von den Portugiesischen unterschieden wären; indem diese etwas krausere süsse Schale, dicker Fleisch, und mehr säuerlichen Saft; jene aber glattere, plattere Früchte mit süssern Safte, aber etwas bitterer Schelfe, hätten: Ferrarius bildet aber eben Fig. 427 eine Frucht von Aurantio Olysiponensi als platt und dünnschalicht ab, und so sind auch die von dort her zu uns kommende Früchte.

In meiner Samlung habe ich Bäume, welche länglichte ovale Früchte, mit einer krausen, unebenen, Schelfe, und etwas dickern weissen Fleische bringen; Ich finde aber diesen Unterscheid zu gering, um daher eine besondere Sorte zu bestimmen.

Dagegen ist die Appelsine mit rothem Safte besonders merkwürdig. Aurantium ex Insulis Philippinis purpurei coloris medulla, *Ferr.* 429. In dieser ist der Saft dunkel-purpur-roth; sonst von sehr guten süssem Geschmack.

Es ist bey mir geschehen, daß ein Freund, der dergleichen Früchte sahe, davon nach Hause nahm, um seine, eben sich guter Hofnung befindende, Frau damit zu erfreuen; dieser war in dieser Jahrszeit die Frucht etwas neues; biß also auf einmal hinein; ward aber höchstens erschrocken, wie blutrother Saft ihr um die Finger lief, und nahm als ein übles Zeichen, daß der Saft einer Appelsine sich in Blut verwandelt hätte: der Mann hatte auch alle Mühe, sie zu überzeugen, daß solches natürlich sey. Indessen scheint die Röthe nur eine zufällige Eigenschaft zu seyn, indem ich an dem nemlichen Baum bey nassen kalten Jahren Früchte von der gewöhnlichen gelben

Farbe gehabt habe: Wenn die Früchte sonst rechte Sonne haben, pflegt die äussere Schelfe an der Sonnenseite einen röthlichen Fleck zu erhalten, woran man sie zuverläßig erkennet.

§. 287.

3) Von denen **Pompelmusen** (§. 279) sind mir folgende fünf Arten bekannt.

1 **Die größte ostindische Pompelmuß**, Aurantium maximum, *Ferr.* 437. Limio decumanus Pompelmœs, *Rumph.* Herb. Amb. T. I.

Bringt grosse Blätter in der Länge eines Fusses.

2) **Die ostindische krausblättrige Pompelmuß**, *Volk.* T. II. 169.

Hat krausere umgebogene Blätter, wächst nicht so stark, und hat kleinere Früchte, unten zugespitzt; trägt häufig.

3) **Die westindische glattblättrige Pompelmuß.**

Hat kleinere Früchte und Blätter wie die erste.

4) **Die ostindische rothe Pompelmuß**, Malus Arantia indica Pumpelmus dicta medulla ruffescente, *Herm.* Hort. Lugd. bat. p. 405.

Hat ovale schmale platte Blätter, und purpur rothen Saft, wächst nicht so stark wie die übrigen.

5) **Die flachlichte gescheckte Pompelmuß.**

Hat krause, zu Zeiten mehr gefleckte, als gescheckte Blätter, bringt die Früchte Traubenweise; scheint aber nur eine aus den Kernen von jener krausen zufälliger Weise entstandene Spielart zu seyn.

§. 288.

§. 288.

4) Von den **Citronaten** (§. 282) sind diejenigen die besten, welche das dickste Fleisch haben, weil daraus in Italien die grüne Citronat oder Succade bereitet wird. Folgende Sorten finde Anmerkungs werth:

1) **Die grosse Bondolot-Citronat**, Malum citreum vulgare salodianum, *Ferr.* 57. Cedro grosso bondolotto, *Volk.* I. 113.

Ist die größte von allen; die Früchte sind oval, zugespitzt. Eine Frucht wiegt in Italien über fünf bis zehn Pfund. Das Fleisch hat etwas biesenhaftes im Geschmack.

Sie soll den Namen haben von den Bologneser Würsten, Bondolo genannt, denen ihre Gestalt gleichet.

2) **Die glatte Bondolot-Citronat**, Cedro grande liscio Bondolotto, *Volk.* I. 119.

Kommt der vorigen in Grösse und Gestalt gleich; der Baum ist vor allen andern stachlicht, und aus den Stacheln kommen zu Zeiten Blumen. Die Frucht ist am Stiele gereifelt, fast glatter als die vorige.

3) **Die grosse genuesische Citronat**, Cedro genuese ordinario, *Volk.* I. 115. Malum citreum vulgare, *Ferr.* 61.

Hat schmale, lange, bald zugespitzte, bald stumpfe Blätter.

Die Frucht ist gemeiniglich lang, walzenförmig, aber in der Form sehr veränderlich, und zu Zeiten auch rund; die Blumen kommen Traubenweise häufig an der Spitze der Aeste.

Hievon wird eigentlich die Succade gemacht.

4) **Die beulichte Citronat**, Cedro Mandolatto, o gropoloso. Malum citreum vulgare belluatum, *Ferr.* 65.

Ist gereifelt.

5) **Die florentinische Citronat**, Limon citratus, *Ferr.* 263. Cedro di Fiorenza, *Volk.* I. 123.

Hat kurze Stacheln, kleine Blätter, eine eyrunde zugespitzte Frucht, von angenehmen Geruch, bringt die purpurfarbene Blumen einzeln.

6) **Die Juden-Citronat**, Cedro col pigolo, *Volk.* I. 121.

Ist die Frucht, welche die Juden bey ihrem Laubherhüttenfeste gebrauchen, und **Esserich** nennen; sie ist klein, oval, und hat eine weit herausgehende, etwas abgesonderte, Spitze.

7) **Die Citronat mit gefüllter Blume**, Limon citratus alios includens, *Ferr.* 271. Cedro di fior, e fuggo doppio, *Volk.* I. 117.

Diese bringt wunderliche Misgeburten von Früchten. S. Cedro a Ditela o moltiforme, *Volk.* I. 115. Malum citreum multiforme, *Ferr.* 75.

8) **Die Kürbis-Citronat**, Malum citreum cucurbitinum vulgare, *Ferr.* 67. Cedro a Zuchetta, o cucurbitado, *Volk.* II. 42.

9) **Die kleine Citronat**, Malum citreum vulgare paruum, *Ferr.* 58. Cedro piccolo ordinario, *Volk.* I. 124.

Diese macht nur einen kleinen Baum, hat zierlich Holz, kurze dunkelgrüne Blätter; kleine Früchte, welche den Staubweg als einen stumpfen Stachel behalten, und für die leckersten gehalten werden.

10) **Die florentinische Citronat**, Cedro da fiorenza, *Volk.* I. 123.

Hat

Hat kleine dünne gekerbte Blätter, nebst kurzen Stacheln.

11) Die Ecker-Citronat, Cedro Coronato, della Ghianda, *Volk.* II. 45.

Hat einen fleischichten Kelch, wie die Eckern-Pomeranze.

§. 289.

5) Von den Peretten sind zu bemerken: (§. 283)

1) Die kleine Perette, Limon pyri effigie vulgo Peretta minor, *Ferr.* 231. Limon Peretto Spadafora, *Volk.* I. 141. II. 116-118.

Ist klein, oben platt, wohlschmeckend; behält den Saamenweg als eine Spitze.

2) Die grosse Perette, Peretta major, *Ferr.* 233. Limon Peretto, *Volk.* I. 139.

Ist grösser als die vorige, oben nicht so platt.

3) Die gestreifte Perette, Peretta striata Martelletti, *Ferr.* 235. Limon Peretto incancellato, *Volk.* I. 139.

Ist gereifelt.

4) Die süsse Perette.

Ist nicht so bitter und scharf im Geschmack wie die übrigen; da ich eben keine Gelegenheit habe, die Früchte davon zu unterscheiden, so zweifele, ob sie von der erstern hinlänglich unterschieden sey.

5) Die spanische Perette ist vermuthlich die Peretto perzonzino, *Volk.* I. 139.

Hat eine hervorstehende Spitze.

6) Die Perette mit gefüllter Blume, Peretto di fior doppio, *Volk.* II. 116.

Ist an der Spitze erhoben, und am kostbarsten zum Essen. Die Blumen sind nicht allemal gefüllt.

§. 290.

6) Die **Bergamotten** macht eigentlich die oben schon beschriebene einzige Sorte aus, (§. 283) nemlich

1) Limon Bergamotto, *Volk.* I. 155. II. 142. Derselbe unterscheidet zwar

Die krausblättrige Bergamotte, Limon Bergamotto con foglia rizza, und

Die schlichtblättrige, Limon Bergamotto con foglia liscia.

Aus deren Schelfe wird in Italien das Bergamotöl gemacht.

Man sammlet davon die jungen Früchte, wenn sie abfallen, oder in der Grösse einer Bohne sind, und trocknet sie auf; wenn man alsdenn nur ein wenig davon abschabet, geben sie einen angenehmen Geruch und Geschmack in dem Munde.

Sie dienen also, wenn man in Zimmer kommt, wo ein übler Geruch ist.

Es hilft auch für einige aus dem Magen kommende Koliken, wenn man einen Theil von einer Frucht abschabet, und mit Wasser einnimmt.

Wenn man ein dünnes Stück von der Schelfe einer solchen kleinen getrockneten Bergamotte abschneidet, und in Wein wirft, wird es sich hin und her bewegen, so wie sich das in den Bläsgen vorhandene flüchtige und verdickte Oel auflöset; die zerschnittene Bläsgen müssen aber unten liegen.

§. 291.

7) Zu den **Lumien** (§. 283) gehören:

1)

1) Die schon beschriebene **Adamsapfel**, Pomum adami, *Ferr.* 313. Pomo d'adamo, *Volk.* I. 167. II. 137.

Sie sind vortrefflich zum Einmachen mit Zucker, man kann den Saft davon am Essen gebrauchen, aber nicht die etwas bittre Schelfe.

2) Die **valentinische Lumie**, Lumia valentina, *Ferr.* 327. Limea di Valenza, *Volk.* I. 147.

Ist groß, rund.

3) Die **spanische Lumie**, Lumia Hierosolymitana s. Hispanica, *Ferr.* 319. Limea di Gallitia, *Volk.* I. 149.

Hat etwas ähnliches von den Adamsapfeln.

4) Die **römische Lumie**, Lima Romana piorum in hortis, *Ferr.* 335. Lima Romana.

Hat nichts besonders.

Die mehrsten übrigen Lumien haben gemeiniglich etwas ähnliches von einer oder andern der übrigen Sorten, und werden daher benannt. Als da sind:

5) Die **Orangen-Lumie**, Lumia aranzata.

Ist rund, beynahe Orangenförmig und von dunkler Orangenfarbe.

6) Die **Citronat-Lumie**, Limon citratus lævior, *Ferr.* 263. Lumia cedrata.

Hat eine rauhe erhobene Schelfe, und die Form einer Citronat.

7) Die **Peretten-Lumie**, Limon Perettæ consimilis, *Ferr.* 237.

Hat Früchte beynahe von der Form der Peretten, aber von bitterm Geschmack.

8) Die **Citron-Lumie**, Lumia Limonata, *Volk.*

Hat

Hat dicke runde Blätter. Die Früchte gleichen zwar den Citronen, haben aber bittres Fleisch und Schelfe, können also an keinem Essen gebraucht werden.

9) Die Ballförmige Lumie, Limon pusilla pila, *Ferr.* 207. Pusilla pila, *Volk.* II. 122.

Hat eine ganz runde Frucht.

10) Die lange Lumie, Lima Longa. Limon Ligusticum, *Volk.* I. 149.

Hat länglichte Früchte.

11) Die Gold-Lumie, Lima citrata oblonga sive scabiosa & monstrosa, *Ferr.* 337. Lumia monstrosa con frutto dorato e verrucosa, *Volk.* II. 63. 162.

Die Frucht ist groß, lang, vorne zugespitzt, von dunkler leuchtender Orangenfarbe; daher sie die Holländer Goude Limoen nennen. Sie ist über und über mit Warzen und Beulen besetzt, daher für das Ansehen eine der schönsten Früchte; zum Gebrauch aber auch die unbrauchbarste wegen der starken Bitterkeit.

Dem brüchichen schwammigten Holze nach, sollte man sie für eine Citronat halten. Der Baum macht einen heßlichen warzigten Stamm.

12) Die gefüllt blühende Lumie, Lumia d'Ollanda di fior doppio.

Hat eine runde Frucht, vorne mit einem Absatze.

13) Die Eckern-Lumie, Lumia coronata.

Ist von Form wie die Orangen-Lumie, hat aber wie die Eckern-Orange einen grossen gefärbten Kelch.

§. 292.

8) Von denen Limen, Lima (§. 283) kenne ich folgende Arten:

1)

1) Die süsse Tettine, Lima dulcis, *Ferr.* 333. Lima dolce, *Volk.* I. 165. holl. Soet Limonetje.

Hat eine kleine runde blaßgelbe Frucht, welche oben gleichsam platt gedruckt ist, und eine merkliche hervorstehende kleine Warze hat, welche zu ihrer Benennung Gelegenheit gegeben. Die Frucht hat wenig Fleisch, und ist fast durchaus mit Saft angefüllt, der süß von Geschmack ist, daher einige an der Frucht einen Wohlschmack finden. Man ißt sie, wie eine Appelsine, roh, oder in Scheiben geschnitten mit Zucker.

Der Baum hat glatte grüne ovale Blätter, und im Wachsthum viel ähnliches von den Adamsäpfeln, daher die Gärtner jene Evaapfel zu nennen pflegen.

2) Die saure Tettine, Lima acris, *Ferr.* 333. Kommt der vorigen in allen ähnlich, ausser, daß der Saft sauer ist, daher man sie nicht anders als eine Varietät von jener ansehen kann.

Man unterscheidet die saure vornemlich an der aussen röthlichen Blume; wie man denn überhaupt an allen Limonen die süssen erkennet, daß ihre Blumen ganz weiß, an den übrigen aber auswendig roth sind. Eine Regel, die doch wieder bey der Bergamotte eine Ausnahme findet, als welche weiß blühet, und doch sauren Saft hat.

Die saure Tettine ist auch etwas dunkler von Farbe, und die Blätter von der süssen haben einen angenehmern Geruch.

§. 293.

9) Die Ponzinen (§. 283) sind zwar von ansehnlichen Früchten, aber von keinem Gebrauch, als etwa zum Einmachen. Hier sind indessen die Namen der vornehmsten:

1)

1) Die rothe Ponzine, Limon ponzinus rubens, *Ferr.* 293.

Treibt grosse rothe Schüsse, welche gerade in die Höhe stehen. Hat eine ins eyförmige fallende Frucht, welche Anfangs roth ist; Man sieht den Baum für eine Citronat an, das süsse Fleisch fehlt.

2) Die neapolitanische Ponzine, Limon ponzinus in hortis Matthæjorum, *Ferr.* 295.

Ist runder als die vorige.

3) Die paduanische Ponzine, Ponzino regino da Padua, *Volk.* II. 129. Limon Ponzinus chalcedonicus, *Ferr.* 297.

Hat eine länglichte vorn stumpfe Frucht mit vielem Fleische, auswendig höckericht.

4) Die wohlriechende Ponzine, Ponzino Ligusticus, *Ferr.* 289.

Hat angenehm Fleisch, die Frucht fällt etwas ins runde.

§. 294.

10) Zum Geschlechte der Citronen (§. 283) werden unzählige Arten gerechnet.

Man unterscheidet sie in a) saure und b) süsse.

a) Von den Sauren rathe ich nur folgende zu ziehen.

1) Gemeine Citronen, Limon vulgaris, *Ferr.* 191. Limon vulgare, *Volk.* I. 153.

Diese haben sperrhaftes Holz mit Stacheln, einzelne, schmale, dünne, oben und unten zugespitzte, hellgrüne Blätter, und eine länglichte Frucht von hellgelber Farbe, (die wir davon Citronengelb nennen) mit ziemlich glatter, aromatischer, nicht bitterer Schale, wenigem unschmackhaften Fleische, vielem

lem sehr sauren Safte, in mehrentheils acht Fächern; einzelne länglichte Saamen.

In Ansehung der Form treffen wir bey den Früchten grosse Veränderungen an, wie man an den gekauften Citronen sieht: denn einige sind mehr rund, andre länglicht, walzenförmig, oben oder unten zugespitzt: einige haben oben an der Frucht einen merklichen Absatz oder Ring; Alle diese werden aber unter dem Namen der gemeinen Citronen begriffen, so lange sie nicht im Laube oder der Frucht ein besonders Kennzeichen haben. Da sie aber alsdenn gemeiniglich eine kleine Bitterkeit haben, und zum Gebrauch untüchtig werden, überhaupt aber im Ansehen einen weniger hübschen Baum als andre Agrumen machen, so will nur einige, am mehrsten zu unterscheidende, kennen lehren, damit man sich nicht durch deren Namen verleiten lasse, etwas besonders davon zu erwarten.

2) Die gemeine gereifelte Citrone, Limon striatus vulgaris, *Ferr.* 247. Limon incanellato, *Volk.* I. 133.

Unterscheiden blos die Furchen in der Frucht. Man hat deren lange und runde.

3) Die gereifelte Citron von Malfetta, Limon incanellato da Malfetta.

Ist mehr Birnförmig und hat nicht so tiefe Furchen.

Die Limon Striatus amalphitanus, *Ferr.* 249. scheint eine Lumie zu seyn.

4) Limon incomparabilis, *Ferr.* 223. Limon non ha pari, *Volk.*

Eine runde ovale den Citronaten ähnliche Frucht, mit vielem Fleische, welche den Namen nicht verdient.

5) Limon imperialis, *Ferr.* 225.

Hat

Hat die Form von einer gemeinen Citron, ist aber grösser und länger.

6) Limon a Rio, id est Rivo, *Ferr.* 213.

Hat einen angenehmen Geschmack, und kommt darin den Citronaten, in der Form aber den gemeinen Citronen gleich.

Hat oft ungestalte Früchte.

7) Die Citronat-Limon, Limon cerieſcus. *Ferr.* 199.

Ist das Mittel zwischen einer Limie, Citronat, und Citrone von runder Form.

8) Die kürbisförmige Limone, Limon cucurbitado, *Volk.*

Hat nichts merkwürdiges.

9) Limon melaroſa, *Volk.* I. 145.

Rund, von blaßgelber Farbe.

10) Die Kluſter-Citrone, Limon racemoſus, *Ferr.* 243.

Lang mit einem langen Schnabel. Die Früchte wachsen Traubenweise zusammen.

11) Limon Cajetanus, *Ferr.* 205.

Hat grosse, unebene, höckerichte Früchte; lange schmale Blätter.

12) Die weisse Citrone, Limon bianco di St. Remo.

Von blaßgelber Farbe.

13) Die schmalblättrige Citrone.

Hat ein schmales an den Seiten wellenförmiges Blatt, foliis lanceolatis undulatis, macht einen schlechten Baum, und hat nie bey mir tragen wollen.

14) Die Citron mit gefüllter Blume.

Ist

Ist eine Spielart, welche zu Zeiten monströse Früchte bringet.

15) Die verguldete Citrone, Limon con foglio dorato.

16) Die versilberte Citrone, Limon con foglio variegato.

Sind beydes Spielarten von den gemeinen Citronen.

b) Süßsaftige giebt es gleichfals verschiedene.

1) Die gemeine süsse, Limon dulci medulla vulgaris, *Ferr.* 229. Limon dolce ordinaria.

Hat eine ovale zugespitzte Frucht mit einem süssen Geruch; die Farbe etwas erhabener als an den gemeinen Citronen. Der Saft ist süß, und da die Schelfe nichts herbes hat, kann man die Frucht roh essen, sie macht sich kenntlich durch eine Schuppe.

Unter meinen Zeichnungen finde Limon dolce di Curassavia, welche der Form nach nicht unterschieden zu seyn scheinet.

2) Die gemeine süsse Citrone mit vergultem Laube.

Ist der vorigen ganz ähnlich, und eine blosse Spielart mit artig gescheckt in Laube.

3) Die portugiesische frühe Citrone, Limon dulci medulla Olysiponensis, *Ferr.* 230. Limon agustorolo da P rtugal dolce, *Volk.* I. 133.

Hat eine kleinere ovale Frucht, mit einer vorstehenden Spitze, welche an einer Seite tief eingeschnitten ist.

4) Die zuckersüsse Citrone, Limon zucherino dolce, *Volk.* I. 133.

5) Die süsse Eckern-Citrone, Limon della corona dolce.

Die Frucht kommt der ersten gleich, hat aber einen grossen fleischigten gefärbten Kelch, wie die übrigen eckernförmigen.

§. 295.

11) Von den Limöngen (§. 283) macht man verschiedene Arten; folgende sind aber nur merkwürdig.

1) Das grosse Limöngen, Limoncellus J. B. Limon pusillus calaber. *Ferr.* 209. Limon Calabrese, *Volk.* I. 143. II. 114.

Hat grössere Frucht, grössere Blätter mit mehr geflügelten Stielen. Die Frucht hat grüngelblichen Saft, und mehrentheils zehn Fächer.

Der Baum blühet zweymal im Jahr, und hat mithin auch öfters reife Früchte.

Das neapolitanische Limöngen Limon pusillus neapolitanus, *Ferr.* hat etwas kürzere Blätter, ist aber eine blosse Varietät; So auch eine andere Art, an der man ründere und mehr schwärzliche Blätter finden will.

2) Das stachlichte Limöngen, Limon pusillus spinifer, *Ferr.* Limocello di Neapoli, *Volk.* II. 115.

Scheinet eine aus den Kernen der vorigen entstandene Spielart zu seyn, oder vielleicht ist dies die wilde Stammart: weil sie viel kleiner im Holz, Blättern und Früchten ist, viele kleine Stacheln hat, und gar keine Kerne in den Früchten ansetzet, doch das ganze Jahr hindurch blühet. Die Frucht hat zehn bis zwölf Fächer; eine noch dünnere Haut als die vorige, und nichts als lauter Saft; man giebt dieser im Geschmack den Vorzug, und weil sie den Apetit erwecken

erwecken soll, wird sie Guzzo appetito (Irritator appetentiæ) genannt.

Man schneidet diese Limongen in dünne Scheiben, bestreuet sie stark mit Zucker.

§. 296.

12) Zum Beschluß ist noch eine zum Agrumengeschlechte gehörende wahre Misgeburt übrig; nemlich die Bizarrie, Aurantium Calloſum, *Ferr.* 411.

Diese ist meines Erachtens eine der merkwürdigsten Pflanzen, und vielleicht die einzige wahre Zwitterpflanze, Planta hybrida.

Der ganze Baum ist nemlich halb Citronat und halb Orange; so daß man davon oculiren, mithin diese Sorte fortpflanzen kann, die doch immer geneigt ist, bald die eine, bald die andre Art abzulegen und ganz, entweder in Orange oder Citronat, auszuarten.

Ferrarius giebt an dem angeführten Orte zwar eine Zeichnung, aber keine Beschreibung davon. Des *Bauhini* Citrum monstroſum de maximis; Hist. I. p. 96 soll vermuthlich diese Frucht vorstellen. Der erste, welcher, so viel ich finden kann, diese Bizarrie beschrieben hat, ist *Hermannus*; und seine im Horto L. B. p. 407 davon gegebene Beschreibung trifft ziemlich zu. Er nennet sie Malus arantia hermaphrodita, fructu medio Citrio medioque Arantio odoratiſſimo.

Hier ist seine Beschreibung: „Inter hortenſia mirac la multifario cultu & inſitionis artificio producta, annumerandum est hoc Arantium, quod „ tam fructus ſuaviſſima fragrantia, quam mirifica „ conformatione ſeſe commendat. Arbor est ramoſa denſitate, ſtatura ab Arantio non multum ab-

„ horrens. Ramorum duplex conſpicitur facies. „ Alii foliis floribus & fructibus Arantiam omnino „ æmulantur; Alii mediam obtinent naturam inter „ Citrum & Arantium. Folia anguſta longula, ſu„ perficie inæquali ſcabra, viridi ſulphureoque colo„ re ſubinde maculata, marginibus aliquando levi„ ter incriſpatis, aut nonnihil ſerratis; Flores ex albo „ modeſte rubent; Fructus gemello partu fœcundi „ parte altera Arantium, altera Citrum exprimunt, „ diſtinguente hunc geminum fœtum commiſſura „ utribique calloſa, ſcabra, productiori. „

Wenn und wie dieſes Spiel der Natur entſtanden ſey, davon finde nirgends Nachricht. Die Muthmaſſung des Hermanns und anderer, daß ſie durch eine künſtliche Art zu oculiren, und durch Zuſammenfügung zweyer Augen von einer Citronat und Orange zuwege gebracht worden, widerſpricht aller Wahrſcheinlichkeit. Denn ſo müßte, wenn der Baum ganz entweder in eine Pomeranze oder Citronat ausartet, allemal die nemliche Art, wovon das Auge genommen worden, ſich zeigen; die Erfahrung zeigt aber das Gegentheil, und daß der Baum eben beym Ausarten auch ſpielet. Ich werde eine genaue Beſchreibung von dieſem gar merkwürdigen Spiele der Natur beyfügen.

Die Blätter ſind klein, ſchmal, oben und unten zugeſpitzt, ungeſtaltet, und haben keine beſtändige Form. Ihre äuſſere Oberfläche kann ich nicht beſſer vergleichen, als mit einer nach einer ſchweren Wunde geheilten Haut voller Narben und Näthe; denn da die Blätter der Pomeranzen glatter, veſter, dicker und fleiſchigter; die von den Citronaten aber gröſſer, ſchwammigter, membraneuſer und dünner ſind, ſo

ver-

veranlasset deren Vermischung die besondere Gestalt. Oefters findet man Blätter, an denen der eine Lappen völlig pomeranzenartig, nemlich glatt und grösser wird, die andere Seite hingegen das ungestalte Ansehen behält, und alsdenn folgen ganze Zweige, welche blos Orange, oder, was seltener geschieht, ganz Citronat sind; diese Zweige wachsen alsdenn viel frecher und stärker, und ziehen, wenn man sie nicht sorgfältig wegnimmt, alle Nahrung an sich, so, daß die Zwitterzweige vertrocknen und ersticken, und der ganze Baum, wie man es nennet, ausartet.

Die Blume ist auswendig roth; gleichet viel einer Citronat, ist aber klein und gemeiniglich etwas ungestalt, nemlich ein oder anderes Blatt ist kleiner wie die übrigen oder schief.

Die darauf zum Vorschein kommende Früchte stellen unendliche Abwechselungen von Spielwerken der Natur dar; die mehrsten sind an der einen Seite Citronat, an der andern Pomeranze; und da die Citronatfrüchte grösser, schwammigter, fleischigter und länger sind, die runden Pomeranzen aber eine dünne glatte Schelfe, wenig Fleisch, und vielen Saft haben, so veranlasset diese Zusammensetzung wunderbare Gestalten. Der Theil, welcher Citronat ist, stehet mehr hervor, macht oft einen ordentlichen Schnabel, ist von Anfang an grüngelblicht, das übrige aber grün. Dieses grüne erhält in der Folge die ordentliche Orangen- jenes aber die Citronatfarbe.

Die Saftfächer sind unordentlich, und gemeiniglich haben die Früchte fast gar keinen Saft. Niemals habe einen Kern darin gefunden; auch hierin scheinen sie den Mauleseln zu gleichen.

Zu Zeiten sind die Früchte gefingert; denn haben sie die ordentliche runde Orangenform, aber hie und da kleine Streifen von der Citronat.

Man findet zu Zeiten an dem nemlichen Aste, wenn er sich in mehrere Zweige vertheilet, wovon einer oder anderer ausgeartet ist, (nicht aber an dem nemlichen Zweige) Früchte verschiedener Art; Wie denn in denen Aenmerkingen van Landhuizen (Agremens de la Campagne) S. 382. F. 2, 3, 4 ein solcher dreyfach getheilter Ast vorgestellet wird, woran F. 4 das eine Reis eine vermischte ungestalte Frucht und Blatt; das zweyte F. 3 ordentliche Pomeranzenblätter nebst einer natürlichen Pomeranze, und das dritte F. 2 eine spitze Citronat nebst deren Blätter gebracht hat.

Am merkwürdigsten scheinet mir dabey zu seyn: 1) daß, wenn an einem solchen Bizarriebaum Zweige in Orangen oder Citronaten ausarten, man alsdenn nicht allemal die nemliche Frucht, sondern öftere Spielarten erhält.

So ist die oben §. 285. Nr. 11 k erwehnte rothe Pomeranze auf diese Weise entstanden; die daselbst Nr. 11 g erwehnte buntlaubigte Pomeranze hat eben diesen Ursprung, und man hat ebenfals mehrere Arten von Citronaten daher fortgepflanzt, die man alsdenn Cedro della Bizarria nennet.

2) Daß die Zweige eher in Pomeranzen als Citronaten ausarten. Gegen zehn in Pomeranzen ausgeartete Aeste wird man kaum eine Citronat finden.

3) Wenn ein Zweig einmal in eine einzelne Art ausgeartet ist, daß er nie wieder die Vermischung annimmt. An der rothen Pomeranze finde zu Zeiten hellere Streifen, welche in die Gestalt der Citronaten einzuschlagen scheinen. Die Früchte aber nehmen

allda

allda nur die ordentliche, denen jungen Pomeranzen eigene grüne Farbe an, und legen auf diese Streifen die zufällige rothe Farbe ab.

Ich schliesse daraus, daß solche Misgeburt auf diese Weise entstanden sey, daß ein Saamenkorn zugleich von dem Staube aus einer Pomeranze und Citronat befruchtet worden. Das Saamenkorn muß von einer Orange gewesen seyn; deswegen hat das Pomeranzenartige an dem Baum die Oberhand, und er artet darin am liebsten aus; bekommt auch am besten, wenn auf einen Pomeranzenstamm davon oculirt wird. Nie aber zeiget sich etwas Limonen ähnliches daran.

Da bey der Vermischung zweyerley Art Saamenstaubes in der Befruchtung nicht recht bestimmen werden können, welche davon eigentlich und vorzüglich der Keimen im Eygen annehmen sollen, so erfolget, daß noch jetzo bey Ausartung eines Astes zufällige Ursachen wirken können, daß an denen daran wachsenden Früchten oder Blättern sich etwas besonders zeiget.

Diese Bizarrie sollte einem **Kohlreuter** oder andern fleißigen Beobachtern der Natur Anleitung geben, zu versuchen, ob man mehrere dergleichen Misgeburten, durch Kunst hervorbringen könne.

§. 297.

Die Vermehrung aller Arten von Agrumen geschieht gemeiniglich auf die Art, daß man die reifen Kerne in kleine Töpfe pflanzet, die daraus wachsende Stämme aber oculiret, und auf solche Weise die besten Sorten fortpflanzet.

Da in einer besondern Abhandlung von Vermehrung der Bäume gehandelt werden soll, so übergehe hier die eigentlichen Handgriffe.

§. 298.

Man kann sie auch leicht durch Steckung kleiner Reiser auf ein warmes Mistbeete, oder gar durch einzelne Blätter fortpflanzen.

Es ist besonders merkwürdig und angenehm anzuzusehen, wenn ein einzelnes abgebrochenes und in die Erde gestecktes Blatt unten am Stiel einen Knörpel, Callus, ansetzet, und aus diesem erst unter sich Wurzeln, bald aber daran oben einen Knospen, und aus solchen einen ordentlichen Stamm treibet. In meinem Garten ist dergleichen Bäumgen gezogen worden, welches schon im folgenden Jahre, da es kaum einer Spanne hoch war, eine Frucht ansetzte. Man kann die Beschreibung und Zeichnung davon im Agricola lesen.

Ein ander mal berstete die Ribbe in der Mitte des Blattes auf, und trieb zu einem ordentlichen Stamm aus.

§. 299.

Alle Agrumen erfordern ohngefehr die nemliche Wartung, wiewol eine Sorte vor der andern zärtlich ist.

Sie sind insgesammt zu zart, um bey uns des Winters in freyer Luft auszudauren, und vertragen keine Kälte, müssen also in Töpfen und Kasten gehalten, und im Herbst in ein vestes Haus gebracht, im Frühjahr aber wieder an die freye Luft gesetzt werden. Der Ritter Linne giebt zum Aussetzen die Zeit an, wenn der Eichbaum (oder der Maulbeerbaum) ausbricht, und zum Beysetzen, wenn das Colchicum blühet. Ein Gärtner muß sich zuförderst auf gute Erde schicken, welche mehrere Jahre in Ruhe gelegen

gelegen hat, und recht durchgearbeitet worden, so daß der darunter gemischte Mist und Holzerde gänzlich verfaulet ist. Denn da die Wurzeln in den Gefässen einen eingeschränkten Raum haben, muß die Erde desto besser und genugsam fett, auch nicht bindend seyn.

Die Gefässe dürfen nicht zu groß seyn, sondern die Bäume müssen öfter umgepflanzt werden, und so wie sie zunehmen, erhalten sie grössere Gefässe.

Die mehrste Vorsicht hat ein Gärtner beym Begiessen nöthig. Es darf den Bäumen nie die nöthige Feuchtigkeit fehlen, und wenn sie zu naß gehalten oder einmal stark begossen, und denn wieder versäumt werden, fault die Wurzel gleich. Die Wurzeln machen einen dicken vesten Ballen; Ist solcher in der Mitte einmal recht trocken, so nimmt er nie wieder Wasser an; daher man die Wurzeln beym Verpflanzen jedesmal eine halbe Stunde lang, bis das Wasser recht durchgezogen, in einen mit Wasser angefüllten Kübel setzt, und alsdenn, ehe der Baum in den Kasten gesetzt wird, das Wasser ausströpfen lassen.

Bey dem Verpflanzen müssen ein bis zwey drittheile der Wurzeln, sonderlich die sich im Gefässe rund herum geschlungen haben, weggeschnitten werden, damit der Baum frische Wurzeln machen könne, und man Raum behalte, das Gefäß größten Theils mit guter Erde anzufüllen.

Die Erde, welche in das Gefäß gefüllet wird, ehe der Baum hineingesetzt wird, muß recht vest gestampfet oder getreten werden.

Man muß die Stämme Anfangs hoch in den Gefässen setzen, weil sich die Erde setzt, und die Sonne recht an die Wurzeln scheinen muß.

Die tief in den Gefässen stehende Stämme faulen leicht, weil die Erde nicht recht austrocknen kann.

So bald man siehet, daß die Wurzeln die Erde bey gutem Wetter nicht so, wie es seyn sollte, austrocknen, oder wie man sagt, zehren, oder daß die Erde an einer Seite im Kasten feucht bleibt, wenn die andre trocken wird, ist es ein Merkmahl, daß die Wurzeln schadhaft sind, man muß sie sofort, ehe der Schaden grösser wird, untersuchen, das Schadhafte wegräumen, und dem Baum ein kleineres Gefäß geben.

Zum Verpflanzen ist die beste Zeit im Frühjahr, ehe die Bäume anfangen zu treiben; Man soll solches nicht versäumen, sobald ein Baum nicht frisch treibt, und einen Mangel an Nahrung zeigt.

Denen Kronen muß durch Beschneiden die rechte Form gegeben werden, indem viele Sorten lange sperrhafte Zweige, und wenig Nebenreiser treiben, und wenn ihnen nicht geholfen wird, einen heßlichen Baum machen, wenig Früchte tragen, und dem Winde ausgesetzt sind; junge Reiser kann man mit den Fingern leicht abkneifen. Das Beschneiden muß unmittelbar über einem Auge geschehen; Man beschneidet sie den ganzen Sommer hindurch, und muß die zu weit auswachsende Reiser gleich wegnehmen, auch wenn der Baum nach einer Seite mehr als nach der andern wachsen wollte, solches zu hindern trachten.

Die Pomeranzen setzen, wo sie einmal geblühet haben, klein mageres Holz an; dieses muß man wegnehmen, weil es dem Wachsthum und der Tragbarkeit hindert.

Wenn der Baum alt wird, oder Schaden an der Krone nimmt, säget man die alten Aeste ab, und klebet

bet die recht glatt geschnittene Wunde nach einigen Tagen, wenn sie trocken ist, mit Baumwachs zu: Man soll aber sodann alle kleine Reiser wegnehmen, damit lauter neue Knospen aus dem alten Holze treiben; so kann man einen Stamm gänzlich wieder verjüngen.

Des Winters dürfen die Bäume in den Häusern nicht warm gehalten, sondern nur eben gegen den stärksten Frost verwahrt werden.

Sobald mit Anfang des Frühjahrs hellere Tage kommen, erfordern sie gleich Luft, und müssen, ehe sie heraus gesetzt werden, genugsam an freye Luft gewohnt seyn.

Wenn im Winter die Stämme schwitzen, werden sie mit einem Schwamm oder wollen Tuche abgerieben; die Borke kann nicht vertragen, daß sie mit einem scharfen Instrument geschabet wird.

Des Winters darf den Bäumen das Wasser nicht ganz entzogen werden; Es soll ihnen aber nicht mehr Wasser gereicht werden, als um sie eben hinzuhalten. Fehlet ihnen das nöthige Wasser, so lassen sie leicht die Blätter, sonderlich auch die Früchte, fallen; dies geschieht auch, wenn zu viel eingeheitzt wird, oder wenn sie dumpfig stehen, und frische Luft fehlet.

Die Pomeranzen- und Pompelmußstämme stehen noch eher dumpfig; die Appelsina erfordern schon mehr Luft; die Citronen wollen gar nicht eingepreßt stehen, und die Citronaten und Limöngens wollen noch mehr Freyheit haben. Man soll also die letztern ja nicht, ob es gleich die zärtlichsten sind, nahe an dem Ofen stellen.

Wenn ein Baum, ohne frisch Holz zu machen, sonderlich im Herbst oder Winter viele Blumen zeiget,

get, ist es ein Merkmahl, daß er krank ist; man muß die Blumen abpflücken, die Krone stutzen, und die Wurzel untersuchen. Gut ist es, wenn man dergleichen Stämme in einen Treibkasten setzen kann; Da die Sonne an der Mittagsseite vornemlich durch die Kasten an die Wurzel brennet, so pflegen einige die Kasten alle drey Wochen umzukehren und zu verrucken.

Im Sommer macht man eine Brühe von frischem Schaf- und Kuhmist, und begiesset damit die Wurzeln.

Wenn man auch einen Baum noch nicht wieder versetzen kann oder will, gräbt man oben an der Seite etwas Erde weg, und füllt frische fette Erde hinein; man hat dazu eigene ohngefehr drey Zoll breite lange Spaden. Die Gärtner nennen dieses, ihnen die halbe Versetzung geben.

Wo man ein luftiges Haus hat, und die Bäume nicht zu sehr in einander gepreßt stehen, ist es besser, sie früh unter Dach, und spät heraus zu bringen, weil bey uns im Herbst leicht frühe, und im Frühjahr späte Nachtfröste kommen, welche sonderlich den jungen Früchten schädlich sind.

Man wählet zum Beysetzen gern eine trockne Witterung; kommen die Bäume naß ins Haus, so faulen und schimmeln sie gern.

Auch müssen im Herbst, ehe die Bäume beygesetzt werden, alle noch daran sitzende Blumen abgepflückt werden, solche schimmeln sonsten, und theilen die Fäulniß ganzen Zweigen mit.

Das Wasser, welches man im Winter braucht, muß jedesmal einige Tage vorher im Hause in grossen Kübeln stehen, damit die stärkste Kälte davon gehet.

Im

Im Winter darf eigentlich kein Baum treiben; die kleinen Triebe werden schwach, und der Baum wird im Sommer krank werden. Eine Ausnahme haben junge aus Kernen gezogene Stämme.

Wo ein Stamm anfängt zu faulen oder Gummi auszulassen, muß man das schadhafte je eher je lieber wegnehmen, bis man ganz frische Borke erhält; denn so weit solche bräunlicht ist, hat sich der Schaden schon mitgetheilt, und frißt weiter um sich.

Die beyden Hauptfeinde der Agrumen sind, die Blattläuse, Coccus hesperidum L. und die kleinen Ameisen.

Beyde sind ein Zeichen, daß ein Baum einen Schaden an der Wurzel hat, welcher veranlasset, daß die Blätter verdorbene Säfte in Gestalt eines Honigs ausschwitzen, welcher jenem Ungeziefer angenehme Nahrung giebt, und worin sich hernach ein schwarzer, das Ausdünsten der Blätter verhinderndes, Staub setzet. Wenn diesem Ungeziefer Nahrung fehlet, vermehren sie sich wenigstens nicht häufig, und sind leicht zu vertilgen. Man kann den Baumläusen nicht früh genug vorkommen, wenn sie sich einzeln sehen lassen; wo sie aber erst überhand genommen haben, ist kein ander Mittel, als einen Baum kurz abzustutzen, die Zweige mit einem Lappen, worin man feuchte Erde nimmt, sanft abzuscheuren und mit Wasser nachzuspülen, auch Acht zu geben, daß nichts Schwarzes sitzen bleibe; hiernächst den Baum in ein kleiner Gefäß zu setzen, und wo man Gelegenheit hat, ihn in Mist oder Loherde zu treiben.

Wenn sich Ameisen anfinden, ist das sicherste, ihre Nester aufzusuchen und zu zerstöhren; denn so lange, wie sie da sind, suchen sie Nahrung, und alle

Mittel

Mittel helfen vielleicht auf einige Tage, aber nicht auf beständig: Diese Thiere werden sich an ganz gesunden Bäumen nicht anfinden, aber wo sie sich auch versammlen, vermehren sie die Krankheit.

Kranken Bäumen, die nicht treiben, darf man den beschriebenen Guß im Sommer nicht geben; Man pflegt für solche ein Lazareth zu haben, wo sie gegen Regen, Wind und Sonnenschein verwahret werden, bis sie frische Wurzeln und junge Zweige treiben. Denn alle Arten von Agrumen wachsen gar langsam, und Bäume von dreyßig bis vierzig Jahren haben noch keine besondere Dicke; Es ist also verdrießlich, wenn ansehnliche Stämme ausgehen, und man deren Stelle durch junge Bäumgen ersetzen muß. Fleißige Gärtner können daher in Warrung der Orangerie nicht vorsichtig genug seyn, da die Bäume so gar leicht Schaden nehmen, welcher bald tödtlich, wenigstens in verschiedenen Jahren nicht wieder ersetzet wird.

Die Erde, welche man an die Wurzeln der Bäume bringt, muß sorgfältig einige Jahre vorher zubereitet werden, wie unten bey Beschreibung der Mistbeete gelehret werden soll.

Vornemlich muß man sich in acht nehmen, daß kein annoch unverfaultes Holz darunter sey, denn dieses ziehet Wasser an, welches sofort von der Fäulniß Theil nimmt; wenn eine Wurzel dergleichen faules feuchtes Holz berühret, faulet sie leicht an, und ich habe gesehen, daß auf diese Weise ein grosser Theil des ganzen Ballens von Wurzeln angesteckt worden.

Noch schlimmer ist, wenn man bey junge Bäume, ihnen Hältniß zu geben, oder sie gerade zu ziehen, Stangen und Stöcke an die Wurzeln stecket, und

wenn

wenn solche in der Erde faul werden, die verfaulte und in der Erde abgebrochene Spitzen darin stecken läßt, welche Gelegenheit geben können, daß der ganze Stamm verfaulet.

Einen andern merklichen Schaden habe ich einstmals erlitten, da der Gärtner solchen Stämmen, welche mit schlechten Wurzeln versehen waren, dennoch grosse Gefässe geben wollte, und, den Wurzeln mehr Erde zu geben als sie ausfüllen konnten, schädlich hielt, also die Gefässe bis beynahe zur Hälfte mit altem Holze anfüllte; dieses verfaulte theilte die bösen Säfte der Erde mit, die Stämme sunken tief in die Gefässe hinunter, und die Wurzeln faulten.

In wärmern Gegenden pflanzet man die Stämme in die Erde, und bauet des Winters Häuser überher, welche im Frühjahr wieder weggenommen werden; so ist die Wartung leichter.

§. 300.

Der Nutzen der Früchte von den Agrumen ist theils zur Speise; theils zur Medicin; theils zum Einmachen.

In wie weit gewisse einzelne Arten besonders genutzet werden, ist bey jeder oben angezeiget worden.

An den Speisen wird vornemlich der Saft von den gemeinen Citronen und bittern Pomeranzen gebraucht; Je saurer solche sind, je besser ist es.

Einen Hauptvortheil für Köche kann nicht unbemerkt lassen, daß sie den Citronen- oder Pomeranzensaft nicht eher an ein Gericht thun, als bis es ganz fertig ist; kocht der Saft mit, so verliert er den angenehmen Geschmack.

Aus dem Saft macht man zwey gewöhnliche Getränke; nemlich Limonade und Punsch.

Zur

Limonade. Zur Limonade preßt man aus zwölf saftigen Citronen den Saft; giebt dazu 5 Maaß Wasser und drittehalb Pfund Zucker. Mischet alles wohl durch einander, und gießet es durch ein Tuch.

Punsch. Zum Punsch presset man aus zwölf bis achtzehn Citronen den Saft, gießt ihn durch ein Tuch oder durch ein Haarsieb; gießt auf das im Siebe bleibende Mark noch ein paar Glas Wasser, daß alle Säure heraus ziehet; Wer die Säure liebt, nimmt den Saft von zwölf Pomeranzen und drey oder vier Citronen; oder man nimmt zu zwölf Citronen vier bis sechs Pommeranzen.

Von den Citronen schelet man die Schelfe vorher dünne ab, gießet auf die Schelfe von zwo oder drey Citronen siedend Wasser, und läßt solches eine Weile darauf stehen. Von den übrigen drückt man zwischen den Fingern, daß das in den Blasgen sitzende Oel hinein sprützet; Man darf aber davon nicht zu viel nehmen.

Einige schaben auch ein Stückgen Zucker auf den Schelfen von den Citronen, und werfen solches hernach in den Punsch; es macht ihn aber trübe.

Wenn der Saft ausgepreßt ist, so giebt man eine Bouteille Rack hinzu; der Rack muß aber in Gläsern gemessen werden; denn so viel Gläser Rack, doppelt so viel Gläser Wasser werden erfordert, und zugegossen. Alsdenn nimmt man nach Gutfinden Zucker, und nachdem man viel oder wenig Citronensaft hat, oder die Süsse liebet; Schlägt solchen in grobe Stücke, tunket jedes in reines Wasser, und wirft ihn in den Punsch, sonst schmelzet er sehr langsam; Hierauf wird das auf die Citronenschelfe gegossene und gelb gewordene Wasser hinein geschüttet, nicht

aber

aber die Schelfe, welche eine Bitterkeit verursachen würde; und endlich giebt man noch ein grosses Glaß Rheinwein hinzu, welcher die Schärfe der Citronen dämpfet. Alles wird fleißig und öfters durch einander gerührt und geschüttelt: Einige nehmen statt des Rheinweins Champagnewein; Er verdirbt den Geschmack nicht, macht aber das Getränk ungesund.

Schrub. Wenn man viele Citronen in Vorrath hat, hebet man den Saft auf, wenn man ihn auspresset, den Rack zugiesset, geläuterten Zucker hinein thut, und alles zusammen in einer verschlossenen Bouteille bis zum Gebrauch im Keller aufhebet.

Bischof. Von Pomeranzen macht man ein drittes Getränk, welches Bischof heißt.

Zwo recht saftige Pomeranzen werden über einem gelindem Feuer auf einer Röste unter stetem Umwenden geröstet, bis sie durchher heiß sind, und anfangen zu platzen, auch schwarz zu werden; alsdenn reibet man eine gespaltene Muscaten Nuß etwas auf der verbrannten Schelfe, leget die Orangen in ein grosses Gefäß, giesset, weil sie noch heiß sind, eine Bouteille rothen Wein überher, und zerdrücket jene mit einem grossen Löffel; giebt einige in Wasser vorher getunkte Stücke Zucker dazu, und rührt alles wohl durch einander. Einige rosten auch eine Rinde grob Brodt, und geben solche in den Wein; man legt auch wol ein Stückgen Zimmet hinein.

Cardinal Dergleichen von weissem Weine gemachtes Getränk pflegt man Cardinal zu nennen: Es ist aber unappetitlich, weil die gerösteten Pomeranzen den Wein trübe machen.

Orangen einzumachen.

Citronen und Pomeranzen macht man auf folgende Art ein. Schneide Früchte, die nicht fleckigt sind, mitten von einander; mache den Saft heraus; lege sie in ein Gefäß, giesse frisch Wasser über, und laß sie darin sechs bis sieben Tage stehen; mache alsdenn mit einem silbernen Löffel alles Weisse heraus, bis die Schelfe klar und durchsichtig ist;

Siede so schwer Zucker als Schelfen, bis er spinnet, packe diese ordentlich in ein Glas, daß das helle unten kommt, decke ein Brett mit einem Steingen darauf, und giesse den Zucker überher.

Wird der Zucker zu dünne, wird er noch einmal aufgekocht.

Will man dergleichen Schalen trocknen, so werden sie nur in dick gekochten Zucker getunckt und bey einem warmen Ofen getrocknet.

Orangenschnitz.

Man schälet auch die Pomeranzen und Citronen nicht zu dünne ab, und schneidet die Schale in kleine Striemeln; läßt sie eine Nacht in kaltem Wasser stehen, giebt sie den andern Tag in kochend Wasser; läßt sie langsam sieden. Wenn das Wasser bitter ist, so gebet sie in frisch Wasser, und wiederholet solches bis die Schalen weich sind, und das Wasser nicht mehr bitter wird. Denn nehmet sie heraus, leget sie zwischen zwey Tücher auf ein Sieb, lasset sie über Nacht liegen und abtrocknen; Nehmet zu ein Pfund Schalen anderthalb Pfund Zucker, läutert ihn bis er spinnet; gebet die Schalen in ein Glas, giesset den Zucker drüber, und decket es mit einer Scheibe Wachspapier zu. Will man dergleichen Schnitz trocknen, so werden die Schalen in frischem bis zum spinnen

nen geläuterten Zucker gethan, und unter beständiger gelinder Bewegung des Gefässes aufgekocht, und alsdenn vom Feuer genommen. Wenn sie halb kalt sind, so rühret man mit einem Löffel immer in dem Zucker herum, bis der Zucker am Rande weiß wird; kehret alsdenn die Schnitz mit ein paar Gabeln fleissig im Zucker herum, bis sie genug bedeckt sind, und lässet sie auf einem Bleche an der Wärme trocknen.

Citronaten oder andre fleischigte Früchte schneidet man in sechs Stücke nach der Länge; Giebt eine Handvoll Salz dazu, gießt Wasser drüber, daß sie völlig bedeckt sind, läßt sie drey Tage stehen; gießt alsdenn das Salzwasser ab, und rein Wasser drüber, nach vier und zwanzig Stunden gebt frisches Wasser darauf; wiederholt dies vier Tage lang, setzt sie sodann mit frischem Wasser zum Feuer, bis sie eben sieden wollen; ziehet sie aber geschwind, ehe sie sieden, zurück; gebt die Früchte geschwind in frisches Wasser, laßt sie die Nacht drin stehen, wiederholt dies fünf Tage; Am sechsten Tage probiret, ob man mit einem spitzigen Stöckgen leicht hineinstecken kann, daß es durchgehet, so ist es genung; Leget sie noch in frisches Wasser, laßt sie die Nacht drin stehen, legt sie des andern Tages auf ein Tuch, laßt sie abtrocknen, und wenn die Früchte am Schnitte schwarz geworden seyn sollten, so schelet es dünne ab, packet die Scheiben in ein Glas und gieſſet dick gekochten Zucker, wenn er kalt ist, überher. Nach fünf Tagen muß er abgegossen, und nachdem etwas frischer Zucker zugegeben worden, wieder dick gekocht, und kalt übergossen werden; Sollte der Zucker noch wieder dünne werden, muß das Aufkochen wiederholt werden. Citronaten einzumachen.

Sollten die eingemachten Früchte sauer werden wollen, so läßt man sie mit dem Zucker, nachdem etwas frisches Wasser zugegeben worden, kochen, bis daß der Zucker recht dick ist, schäumet denselben fleissig ab, und füllet denn alles wieder in ein Gefäß.

Grüne Citronat.

Die grüne Citronat, welche wir an Speisen gebrauchen, wird in Italien und den südlichen Provinzen von Frankreich ohngefehr auf die beschriebene Art eingemacht, und in Fässern zu uns gebracht; Erhält man sie flüßig, und wünscht sie zu trocknen, so wird Zucker recht dick gekocht, und man nimmt die Citronat aus ihrer Brühe und läßt sie in dem frischen Zucker einmal aufsieden. Nimmt alsdenn das Gefäß vom Feuer, thut die Citronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rührt ihn sodann an den Seiten des Gefässes beständig herum, bis er weiß wird, darauf wird die Citronat hinein gegeben, fleißig umgerührt, und wenn sich der Zucker dick genug angesetzt hat, herausgenommen und auf ein Blech gelegt, so trocknen sie von selbst.

Grüne Pomeranzen.

Eine der angenehmsten, aber auch zugleich der mühsamsten Confitüren von Agrumen sind junge, grün eingemachte, Pomeranzen. Man pflücket solche von Bäumen, welche zu viel Früchte angesetzt haben; läßt ihnen die größten, und nimmt die kleinsten in der Grösse einer Erbse bis zu einer kleinen Kirsche, welche doch nach gerade abfallen würden: die größten durchsticht man ein paar mal mit einem spitzigen Stöckgen oder Griffel. Schlägt darauf eine Söhle von Salz so schwer, daß sie ein Ey trägt, und läßt die Pomeranzen acht Tage darin liegen.

Gies-

Gieſſet ſodann das Waſſer ab, und waſchet ſie mit friſchem Waſſer bis ſolches klar bleibt.

Leget ſie ferner in flieſſend Waſſer, und erneuert ſolches vierzehn Tage lang täglich.

Hiernächſt ſetzet man friſches Waſſer aufs Feuer, und wenn ſolches eben kochen will, werden die Pomeranzen hineingeworfen, und ſo lange gekocht, bis das Waſſer grün iſt; alsdenn nimmt man friſches Waſſer, und wechſelt damit ſo lange ab, bis das Waſſer ſich nicht mehr färbet, und die Pomeranzen, wenn man eine zwiſchen den Zähnen zerbeiſſet, keine Bitterkeit mehr haben, auch mürbe und milde ſind. Das Kochen muß ſo lange bis ſie fertig ſind, fortgeſetzt werden, man fängt deswegen des Morgens früh an. Nachdem ſie darauf aus dem Waſſer genommen und auf ein Tuch gelegt worden, daß ſie kalt werden und abtrocknen, füllet man ſie in Gläſer, läutert Zucker bis er ſpinnet, gieſſet ſolchen überher, und kocht ihn, wenn er nachlaſſen ſollte, von neuen auf.

Man macht Früchte von Limonen und Citronen auf gleiche Art ein; Sie ſind aber nicht ſo gut. Abgefallene Früchte darf man nicht nehmen.

Pomeranzenblüthe wird folgendermaaſſen zubereitet: Pflücket, wenn die Blüthen ſich eben aufthun, die groſſen Blätter ſauber ab, daß nichts von den Staubfäden daran bleibt; laſſet ſolche in Waſſer kochen, bis ſie weich werden; gebet etwas geſtoſſen Alaun in das Waſſer, damit die Blätter weiß werden. Schöpfet ſie aus dem Waſſer heraus und gebt ſie in friſches ſiedendes Waſſer, worin der Saft von einer Citrone gedruckt worden, ohne ſie jedoch ans Pomeranzenblüthe.

Feuer zu bringen; denn wenn sie einmal gekocht worden, dürfen sie nicht wieder zum Feuer gesetzt werden. Sollten sie noch nicht weich genug seyn, werden sie in frisches siedendes Wasser gegeben, worin wieder, um die Blumen weiß zu erhalten, der Saft aus einer Citrone gedruckt worden; lasset sie auf einer Serviette abtrocknen, gebet sie in ein Glas, und giesset recht dick gekochten Zucker kalt überher.

Trockene Pomeranzenblüthe.

Will man die Blüthe trocknen, hebet man sie aus dem Zucker und leget sie auf ein Blech.

Wenn die Blumen sich nicht lange halten sollen, kann man gleich nach dem ersten Kochen den Zucker übergiessen; das Wasser, worin sie gekocht worden, kann aufgehoben werden, um dem Leinenzeug einen angenehmen Geruch zu geben.

Pomeranzenwasser.

Will man Wasser davon abziehen, so samlet man von der Blüthe; giebt etwas Salz darzwischen, thut sie in ein Gefäß, gießt kaltes Brunnenwasser überher, und läßt sie wohl zugedeckt eine Nacht an einem warmen Ofen weichen: Füllet sie in einen Distillierkolben, und ziehet sie über. Ist das Wasser noch nicht stark genug, so füllet man das übergetriebene Wasser noch mal auf frische Blüthe.

Geist aus Pomeranzenblüthe.

Um den rechten Geist heraus zu ziehen, zieht man die Blätter an Faden, hängt sie in ein Glas, befestiget den Faden an einen Kork, stopfet damit das Glas vest zu, so, daß die Blumen frey im Glase hangen und sich nirgends anlegen. Verstopfet die Flasche noch ferner mit einer Blase auf das genaueste und setzet sie recht in die Sonne, so tröpfelt aller Saft aus den Blättern in die Flasche zu Boden, und

die

die Blätter werden trocken; wenn man genug von dem Geiste in der Flasche gesammlet hat, giesset man solchen in kleine Gläser.

Das Oel aus der Schale von den Früchten wird in Italien so gesammlet, daß man die Früchte abschelet, und die Schale mit den Fingern gegen ein porcellaines Gefäß drucket, daß die Saftblasgen in der Schale aufspringen, und das Oel daraus gegen die Schüssel sprütze, welches man denn sammlet. Cedrol.

Wenn man aus der Schale Magentropfen machen will, so werden die Früchte von den Pomeranzen so dünne wie möglich geschelet, daß alle Saftblasgen durchschnitten werden; alsdenn füllet man sie gleich in eine Flasche mit einem nicht gar zu engen Halse ehe das Oel verflieget. Wenn die Bouteille voll ist, füllet man sie ferner mit doppelt abgezogenem Brantewein oder rectificirtem Weingeiste; bindet sie mit einer Blase zu, steckt darin eine Stecknadel, damit sie nicht springe, und läßt sie an der Sonne oder im Ofen destilliren. Pomeranzen-Essenz.

Will man die Essenz wohlschmeckender haben, so nimmt man zu hundert Orangen vier Quartier Franzbrantewein; gießt erst die Hälfte davon über die, wie vorbeschrieben, abgeschelte Schale, preßt aus den Pomeranzen den Saft heraus, und lasset mit dem zurückbleibenden weissen Fleische die andere Hälfte des Branteweins nochmal abziehen, gießt ihn sodann über die Schalen, läutert den Saft mit Zucker, laßt ihn sich setzen, und gebt ihn auch hinzu. Wenn alles genugsam etwa vierzehn Tage lang destillirt ist, so läßt man es durch Löschpapier filtriren, und hebt es auf. Wohlschmeckende Pomeranzen-Essenz.

Man nimmt von beyden eines groſſen Caffeelöffels voll, oder etwas mehr, vor dem Eſſen mit Wein ein.

Wenn der Brantewein mit den Schalen abgezogen wird, pflegt noch ein drittes Quartier ſchwächern Spiritus überzuſteigen, den gießt man zum zweytenmal über die Schalen, und erhält eine ſchwächere Eſſenz.

Pomeranzenwein.

Wenn man viele Orangen hat, kann man von dem Safte auch einen Wein machen. Gebet den durch ein haaren Sieb gegoſſenen Saft von 100 Pomeranzen in ein Ankerfäsgen von zwanzig Kannen; ſchelet ſechs Pomeranzen, ſchneidet die Schale ganz klein, und werft ſie zu den Saft; läutert neun bis zehn Pfund Zucker in ſiebenzehn Kannen Waſſer, mit hinzugeſchütteten Weiſſen von fünf bis ſechs Eyern, nachdem ſolches bis zum Schäumen geſchlagen worden, laßt damit den Zucker eine Stunde lang kochen, bis er dick wird und Perlen macht; wenn er laulicht geworden iſt, gießt ihn durch ein Tuch zu dem Saft; Thut noch fünf oder ſechs Kannen Franz- oder Rheinwein hinzu, nebſt einem Löffel voll Gäſt; laßt es damit gähren, und wenn der Saft ausgegohren hat, ſo ſpundet ihn veſt zu; laßt ihn vierzehn Tage liegen, zapft ihn durch ein wollen Tuch auf Bouteillen, verwahrt und verpicht dieſe auf das genaueſte, und legt ſie in Sand in dem Keller.

Neunte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von denen Pflanzen mit vielkernigten Früchten überhaupt.

§. 301.

Unter dieser Benennung werde ich verschiedene Geschlechter erwehnen, welche eßbare Früchte tragen, die in andern Welttheilen zur Speise dienen, bey uns aber, ausser den Feigen, seltener zur Speise gebraucht werden.

Es wird also bey den mehrsten genug seyn können, sie blos dem Namen nach bekannt zu machen, vornemlich bey solchen, welche nur Indien eigen sind, und in diesen kältern Gegenden nicht fortkommen, wenigstens ohne Nutzen seyn würden.

Ich verbinde also die hieher gerechneten Geschlechter, nicht sowol der Aehnlichkeit nach, als wegen ihres Nutzens; und werde mithin handeln

1) Von den Feigen §. 302.
2) Von den Indianischen Feigen §. 308.
3) Von den Granatapfeln §. 309.
4) Von der Dattelpflaume §. 310.
5) Von denen übrigen weniger bekannten fruchttragenden Bäumen aus beyden Indien §. 311.

Zweeter Abschnitt.

Von den Feigen.

§. 302.

Die Feigen wachsen auf einem mittelmäßigen Baume, der Feigenbaum genannt. Ficus carica L. Le Figuier franz. The Fig tree engl. Fikon schwed.

Da dieses eine von denen Früchten ist, welche ich am wenigsten liebe, und für die unsere Witterung schon zu kalt ist, um recht schmackhafte Früchte zu liefern, so werde deren Beschreibung nur kurz fassen; Ob man ihnen gleich in Frankreich viele Vorzüge giebt, allwo die Bäume geschwind, leicht, häufig, und zweymal im Jahre tragen, die Frucht selber auch geschätzet wird.

§. 303.

Eine Feige ist eine der ausserordentlichsten und merkwürdigsten Früchte.

Denn dasjenige, was wir die Frucht nennen, ist eigentlich nur die allgemeine Decke oder das Behältniß, worauf in der inwendigen Fläche eine unzählbare Menge von kleinen Blumen und Früchten sitzen, welche ordentlich blühen, und befruchtet werden, nur mit dem Unterscheide, da an den andern Pflanzen die Blumen sich offenbar zeigen, und das Behältniß geöffnet wird; hier dieses jederzeit verschlossen bleibt, und man kaum die oben an der Spitze mittelst über

einan-

einander liegender Schuppen verdeckte Oeffnung erkennet.

Der Ritter Linne hat uns in einer besondern Dissertation das merkwürdige von den Feigen deutlich beschrieben.

§. 304.

Ein Feigenbaum setzt an jungen erst eben getriebenen Zweigen Früchte an.

Er hat eben wie ein Birnbaum, Wild- und Fruchtholz: faux bois, & branches à fruit: Jene haben kleine, platte, weit von einander entfernte, Knospen; diese schneidet man weg. Das Fruchtholz ist gröſſer, hat gröſſere Knospen, diese muß man schonen.

Das nach Johannis getriebene Holz setzt kleine Früchte in jedem Winkel eines Blattes an, welche im Anfang des andern Sommers reif werden: die im Frühjahr getriebene Reiser müssen Früchte treiben, welche noch in dem nemlichen Herbst reif werden. Wenn die Früchte zu spät kommen, und im Herbst erst halbwachsend worden, soll man sie ja abbrechen, denn sie fallen sonst im Winter oder im folgenden Frühjahr doch ab, ziehen bis dahin dem Baume nur Nahrung weg, und hindern die Bildung guter Früchte an dem neuen Holze.

Der Feigenbaum verträgt das Beschneiden nicht gut; weil er wenige sperhafte Zweige macht, und viel Mark hat, sich auch leicht, wo er Wunden erhält, verblutet, indem der Saft in Gestalt einer weissen Milch heraus flieſſet.

Die beste Zeit zum Beschneiden ist im Herbst wenn die Blätter abfallen; denn blutet der Baum am wenigsten. Man schneidet sodann das schlechte Holz

weg,

weg, und bricht an den guten Reisern nur die obern Knospen weg, denn aus dem jungen Holze müssen die Früchte kommen, und indem die Spitze weggebrochen wird, treiben mehrere Nebenzweige.

§. 305.

Die Wartung eines Feigenbaums ist leicht, und erfordert nichts besonders.

In dem nordlichen Theile von Deutschland ist es schon zu kalt für sie in freyer Erde: Man pflanzet sie sonst auf eine Rabatte, gräbt im Herbst die Wurzel etwas los, biegt den Stamm nieder, bedeckt ihn mit Erde und deckt langen Mist überher, so halten sie die Kälte aus: Dühamel räth, sie in steinigten felsigten Boden zu setzen, oder gar den Grund unten zu pflastern.

Ich habe sie sonst in freyer Erde stehen gehabt; Im Herbst ein Haus von Brettern überher gebauet, und solches mit Mist zugedeckt; Sie verfroren aber doch im kalten Winter von 1740 darunter.

Es ist also in unsern Gegenden am sichersten, sie in Kasten zu setzen, und von Zeit zu Zeit wie die Agrumen zu verpflanzen. Man kann sie des Winters in der Orangerie oder im Keller verwahren, und muß fleißig alle Ausschöslinge an der Wurzel (Drageons) wegnehmen.

Von französischen Officiern ist mir versichert worden, daß man in Frankreich die Feigen vollkommener mache, dadurch, daß die Erde an der Wurzel dick mit frischer Asche bestreuet würde; Ich habe es versucht, aber keinen merklichen Unterscheid gefunden. Dühamel will, man soll an dem Auge von den

Früch-

Früchten ein Tröpfgen Baumöl schmieren, so würden die Früchte fleischigter und grösser.

Das vornehmste ist, daß Feigenbäume vor andern stark und fleißig begossen seyn wollen, auch selbst, wenn es reguet; Sie müssen daher nahe am Wasser gesetzt werden: wird dieses versäumt, so treiben sie magere Zweige und setzen keine Früchte an, oder sie bleiben trocken, klein, und unvollkommen.

Man kann den ganzen Sommer über Früchte davon haben; solche bey uns aber nicht weiter als zum roh essen nutzen.

§. 306.

Die Vermehrung geschiehet leicht durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenschüsse, Boutures; auch durch Einlegen, Provins & Marcottes.

Man legt nemlich nur ein Reis, oder wenn man geschwind einen grossen Baum haben will, einen stärkern Zweig in frische Erde, kann man ihn nicht zur Erde biegen, wird ein Spalttopf oder Kasten darunter gemacht; der eingelegte Zweig schlägt gleich Wurzeln, und wird im folgenden Frühjahr abgenommen und versetzt.

§. 307.

Unter denen vielen Arten von Feigen, welche wir haben, sollen wir nur dreyerley pflanzen, nemlich die **Weisse runde**; die **Weisse lange**; und die **Violette lange**.

1) Die **Weisse runde**; La blanche ronde, The small white early Fig. *Mill.*

Ist die beste von allen; setzt häufig an, hat süsses Fleisch, und den angenehmsten Geschmack.

2) Die

2) Die Weisse lange; La Blanche longue.

Ist der vorigen fast gleich, ausser daß sie weniger im Frühjahr ansetzt, sondern nur im Herbste. Ihre Gestalt ist länglicht.

3) Die lange Violette; La Violette longue The common blue or purple Fig. *Mill.*

Ist schlechter als jene, sie trägt selten im Frühjahr, und im Herbst werden die Früchte nicht so leicht reif; sie ist sonst nicht so zärtlich als die weisse, und hier zu Lande gewöhnlicher.

Man hat auch eine runde Violette, die aber schlechter als jene ist.

Es giebt mehrere zu dem Geschlechte der Feigen gehörende Pflanzen, welche aber keine eßbaren Früchte haben, ausser dem von dem Ritter Linne unter die eßbaren Früchte gerechneten Ficus Sycomorus; oder den Feigenbaum mit Maulbeerblättern.

Dritter Abschnitt.

Von den Indianischen Feigen.

§. 308.

Die Indianischen Feigen, Cactus opuntia L. haben mit jenen nichts ähnliches als die Form der Frucht, und daß solche nach Art der Feigen in ziemlicher Grösse aus dem Stamm der Pflanze herauswächst, ehe sie blühet.

Man kann diese Frucht essen; sie hat aber nichts angenehmes, und gehört also eigentlich nicht unter das eßbare Obst: sondern ist nur merkwürdig wegen

des

des besondern Wachsthums der Pflanze, welche eigentlich keine Zweige, und kaum kenntliche Blätter hat.

Die Frucht zu kosten ist etwas gefährlich, weil sie oben am Rande mit feinen, kaum merklichen, Stacheln besetzt ist, welche, wenn man sie nicht auf das genaueste abwischt, leicht in die Zunge stechen, auch, da sie, und vornemlich die Stacheln der Blätter, an die Finger kommen, in die Haut dringen, eine unangenehme Empfindung veranlassen, und nicht anders, denn durch Ausgraben herausgebracht werden.

Wenn man die Früchte ißt, wird der Urin roth gefärbt und gleichsam blutig.

Vierter Abschnitt.

Von den Granatapfeln.

§. 309.

Die Granatapfel wachsen auf einem mittelmäßigen Baum, welcher des Winters seine Blätter verliert, und bey uns die Kälte im Freyen nicht mehr verträgt. Punica Granatum L. franz. Le Grenadier, englisch The Pomgranate Tree, holl. Granættappel.

Der Granatbaum erhält einen knorrichten Stamm, und an den Aesten wachsen die kleinen Zweige allemal kreuzweise gegen einander über. Er wird mit der Orangerie des Winters zu Schauer gebracht; doch habe aus dem aus Amerika erhaltenen Saamen von der kleinern Sorte, Punica foliis linearibus caule fru-

fruteſcente flore minore, *Mill.* The dwarz Pomgranate Tree; Bäumgen gezogen, welche in freyer Luft auszudauren ſcheinen; Es wird alſo darauf ankommen, ob ſie auch Früchte bringen werden, welche ich von denen in Kaſten gepflanzten Bäumen nicht erhalten können; Duhamel hält dieſe Zwerg-Granaten zärtlicher.

Man ziehet die Granatbäume bey uns vornemlich um der ſchönen ſcharlachfarbenen Blumen willen, und giebt deswegen der Varietät mit gefüllter Blume, ob ſie gleich keine Frucht giebt, gemeiniglich den Vorzug.

Die Frucht, welche jung roth von Farbe iſt, gleichet, wenn ſie reif iſt, von auſſen in etwas einer vertrockneten Citrone, auſſer daß oben an der Spitze die zurückbleibende Einſchnitte des Kelches eine kleine Krone bilden. Die äuſſere Schale iſt auch dünne und holzigt. Inwendig ſind die Früchte beynahe auf die Art wie die Agrumen in membraneuſe Zellen getheilet, welche mit einer Menge länglichter harter Saamenkörner angefüllet, und an der Zahl gemeiniglich ſieben bis neun ſind. Jedes Saamenkorn liegt in einer mit einem röthlichen Safte angefüllten kleinen Blaſe, welche eben wie die Saftblägen in den Agrumen an einander ſchlieſſen, und die Zellen anfüllen. Den in dieſen Bläsgen enthaltenen röthlichen Saft braucht man zu Geleen und Brühen; der Geſchmack davon hat aber nichts beſonders reitzendes.

Man erhält die Früchte aus Spanien und Italien.

Der Baum läßt ſich leicht durch Ableger und Ausſchößlinge an der Wurzel vermehren, oder auch aus Saamen ziehen, wenn man die Kerne aus den reifen

sen Früchte aufhebt, und in Töpfe steckt, die jungen aufgewachsenen Stämme aber des Winters über bey der Orangerie verwahret, wo der Baum, welcher im Winter seine Blätter verlieret, am schlechtesten Platz gestellet wird, und keine weitere Wartung erfordert. Sollen die Bäume Früchte tragen, so wollen sie des Sommers über viel Wasser haben.

Fünfter Abschnitt.

Von den Dattelpflaumen oder Persimon.

§. 310.

Der Persimon, Diospyros virginiana L. engl. Persimon; franz. Plaqueminier, ou Piaqueminier; auf deutsch von einigen die Dattelpflaume genannt, ist ein amerikanischer Baum, welcher an nassen Oertern ungefehr in der Grösse unserer Pflaumenbäume wächst, und Früchte, wie ein kleiner Granatapfel gestaltet, von blaßgelber Farbe, mit harten platten braunen Kernen in der Gestalt eines Mandelkerns bringt, welche erst sauer und herbe sind; wenn sie aber etwas bereift sind, und eine Zeitlang unter dem Baume gelegen haben, ganz angenehm schmecken sollen, und woraus man auch einen Wein presset.

Der Baum wächst in Virginien ziemlich häufig, und man erhält von daher den Saamen unter dem Namen von Persimon, Pishamin oder Putschimon, welche Benennungen er auch in England hat; Kalm giebt uns in dem II. Theil der Reisebeschreibung S. 274 und 486 Beschreibungen davon.

Obgleich die andern neben diesen Persimon in Nordamerika wachsenden Bäume bey uns recht gut fortkommen, so hat er doch bey mir die strengen Winter in freyer Luft nicht allemal vertragen wollen, und Bäume, welche in Kosten stehen, wollen keine reife Früchte bringen, ohnerachtet die Meinigen über funfzig Jahr alt sind, auch ziemlich häufig blühen; Wie ich denn sowol den Diospyros floribus dioicis oder mas, als den floribus hermaphroditis *Gron.* habe.

Miller klagt aber auch, daß die Früchte in England nicht vollkommen werden.

Kalm bezeuget, daß er unter den amerikanischen Bäumen einer der weichlichsten sey, und leicht Schaden vom Frost nehme, sonsten aber sehr um sich wuchere, und leicht durch abgeschnittene Zweige vermehrt werde.

Die Frucht ist erst im November eßbar, und muß gleichsam moll werden.

Wer diesen Baum bey uns in die freye Erde setzen will, muß eine schattigte Gegend wählen, wo er von andern, ihn bedeckenden, Sträuchern und Bäumen gegen der Kälte geschützt wird: Man bedeckt auch wol den Stamm mit Stroh, und die Wurzeln mit langem Mist und Erbsenstroh.

Sechster Abschnitt.

Von denen übrigen weniger bekannten fruchttragenden Bäumen aus beyden Indien.

§. 311.

In den wärmern Welttheilen werden noch die Früchte von verschiedenen andern Bäumen und Pflanzen gegessen, diese können aber in unsern kältern Gegenden nur mit vieler Mühe angezogen werden und erfordern Treibhäuser; Gleichwol werden die Früchte wegen der mangelnden natürlichen Wärme bey uns entweder gar nicht, oder doch sehr beschwerlich zur Reife gebracht und bleiben ohne Geschmack, so wie auch die mehrsten dieser Früchte in ihrem Vaterlande mehr aus Noth als des Wohlschmacks wegen gegessen werden; Indem man dort unsere besten Früchte als Birn, Kirschen, Pflaumen und dergleichen, wegen der ausserordentlichen Hitze nicht fortbringen kann, mithin ihrer entbehren muß;

Die mehrsten dieser Früchte hat der **Ritter Linne** in einer Dissertation, Fructus esculenti, welche in dem fünften Theile seiner Amœnitatum den ein hundert neunzehnten Platz einnimmt, angeführt. Da sehr wenige davon bey uns zur Speise gebraucht werden, die mehrsten auch nur in den heissesten Gegenden wachsen, mithin, wenn man auch die Pflanzen davon der Seltenheit wegen bey uns ziehen will, dazu eine mühsame Wartung in Treibhäusern erfordert wird, so werde ich nur kurz dabey seyn, und nebst

den Namen nur eine ungefehre Beschreibung der Pflanzen und deren Früchte beyfügen *), damit diejenigen, welche dergleichen nennen hören, oder in Reisebeschreibungen angeführt lesen, oder etwa Saamen davon erhalten, doch einige Nachricht davon finden, und die weitere Wartung im Miller nachschlagen können.

Man erhält verschiedene dieser Früchte zu Zeiten eingemacht zu Schiffe, sie sind aber mit gar zu vielem Gewürz zubereitet.

Merkwürdig ist, daß da Ost- und Westindien eine ziemliche Menge von Früchten hervorbringet, die heissere Gegend von Afrika hingegen ganz arm davon ist, und fast keinen einzigen Baum hat, der eßbare Früchte bringt; daher man am Vorgebürge der guten Hoffnung lauter europäische Früchte einführen müssen, welche dort sehr gut fortkommen, wovon der bekannte Cap-Wein einen Beweis giebt.

§. 312.

1) *Morinda Linn.* fr. esc. 79.

Der Ritter Linne theilt dies Geschlecht in drey Hauptarten, als Morinda umbellata, citrifolia und Royoc

*) Ich hätte aus dem Horto malabarico, aus des *Rumphii* Herbario amboinensi, aus dem VIII. und XII. Bande der allgemeinen Reisebeschreibungen, und aus andern noch mehrere Arten beyfügen können, ich habe aber lieber die zweifelhaften, und wovon das Geschlecht nicht genau zu bestimmen war, übergehen wollen: Es ist zu bedauren, daß diejenigen, welche dergleichen Beschreibungen geben, sich gemeiniglich so unvollkommen und undeutlich ausdrucken, auch verstümmelte Namen gebrauchen, daß nicht sicher von dem wahren Geschlechte geurtheilet werden kann.

Royoc. Sie wachsen sämmtlich in beyden Indien zu kleinen Bäumgen, welche kleine zusammengesetzte Beeren Drupas aggregatas tragen. Diese werden von den Einwohnern in Ost- und Westindien gegessen, den Europäern aber schmecken sie nicht.

§. 313.

2) *Lansium*, *Rumph.* amb. I. T. LIV. Holländisch Lansia boom, welches vermuthlich Ilex asiatica L. seyn wird.

Ein ostindischer mittelmäßiger Baum, dessen Borke tief ausgehölet und gespalten ist, trägt ziemlich grosse länglichte Früchte mit einem süssen Fleische und bittern Kerne. Das Fleisch davon wird in Indien gegessen, die Früchte müssen aber recht reif seyn, sonst erkälten sie den Magen. Sie werden auch mit Wein und Zucker zubereitet. Die Kerne zerstossen giebt man den Kindern zu Vertreibung der Würmer.

§. 314.

3) *Capsicum* caule herbaceo fructu maximo angulosо obtusо, *Mill.* engl. Bell Pepper.

Nach dem Ritter Linne ist dieses eine Varietät von dem gemeinen Capsico annuo, oder spanischen Pfeffer, (Blackw. T. 129) welches ein jeder kennet, und wegen seiner schönen rothen und gelben Früchte von mancherley Gestalt unter andern Sommergewächsen häufig zur Zierde in unsern Gärten gezogen zu werden pflegt.

Miller erkennet jenes aber für eine besondere Art, welche beständig bleibt, und nicht so wie das gemeine Capsicum auf allerley Art sich verändert. Der Hauptunterscheid besteht darin, daß die Schale von der

Frucht des gemeinen spanischen Pfeffers nur dünne und trocken, an jenem aber fleischigt ist. Die Früchte von diesen werden bis zwey Zoll lang, dicker wie die übrigen, und von unebener Gestalt, an der Spitze winklicht und eingebogen; Sie stehen bald in die Höhe, bald hangen sie unterwärts. Man bricht sie, wenn sie sich eben zum reifwerden färben, ab, schneidet sie an einer Seite auf, um den Saamen herauszumachen, legt sie einige Tage in Salzwasser, um die Schärfe etwas zu dämpfen, und macht sie alsdenn in Eßig ein.

In England, Frankreich und Italien werden diese eingemachte Früchte geschätzet, man nennet sie auf französisch Poivron. Sie sind aber scharf und beissend, und man darf nur wenig davon essen, sonderlich diejenigen, welche nicht daran gewohnt sind, sonst könnte man den Tod davon nehmen.

Nach Angabe der Blackwellen braucht man auch den spanischen oder indianischen Pfeffer an Brühen bey blähenden Speisen.

§. 315.

Capsicum caule fruticoso, fructu parvo ovato erecto, *Mill.* engl. Bird-pepper.

Ist eine amerikanische perennenirende zu dem Geschlechte des vorigen gehörende Staude, mit kleinen, ovalen, zwischen den Abtheilungen der Zweige hervorkommenden, aufrecht stehenden, rothen Früchten. Den reifen Saamen daraus mahlet man zu Cayan in Amerika klein, wie den Senf, und schickt ihn in Gefässen heraus. Man hält in England diesen Bird-pepper, den man wie andern Pfeffer zu den Speisen ißt, für eines der besten Gewürze; Er ist aber

auſſerordentlich ſcharf und brennend, daher man nur wenig davon mit Salz vermiſcht nehmen darf, und diejenigen, welche nicht daran gewohnt ſind, haben Urſache ſich davor in Acht zu nehmen.

§. 316.

Aus dem Geſchlechte vom *Solano* geben einige Arten eßbare Früchte, nemlich:

a) Solanum Lycoperſicum L. fr. esc. 34. Goldapfel, Liebesapfel, Blackw. T. 133. bey den Gärtnern Pomum amoris genannt. Engl. Love-apples or Tomatas; Franz. Pomme d'orée ou Pomme d'amour; Holl. Gulden-Appelen; Schwed. Kär o lecks-äplen.

b) Solanum melongena L. bey den Gärtnern Mala inſana; oder Eyerbaum. Franz. Des Melongenes, ou des Obergines; in Languedoc Viedaſe, und in der Provence Meringeane genannt.

c) Solanum incanum L.

a) Die Liebesäpfel trift man faſt in allen Gärten an, weil dieſe alle Jahr aus Saamen leicht zu ziehende Pflanze geſchwind wächſt, ſich weit ausbreitet, und mit ihren gelbrothen, leuchtenden, traubenweiſe wachſenden, Früchten, welche ungefehr die Geſtalt von großen rothen Kirſchen haben, auf den Rabatten oder in Scherben zwiſchen andern Gewächſen ein artiges Anſehen giebt.

Die Früchte ſind mit einem ſäuerlichen Safte und vielen kleinen Saamenkörnern angefüllet; und werden in Italien, in dem ſüdlichen Theile von Frankreich, in Spanien, in Portugal und Egypten ſo wie bey uns die Gurken an Brühen zum Fleiſch gekocht, oder als ein Salat mit Eßig, Oel und Pfeffer auch

Salz gegessen. Der gar widrige eckelhafte Geruch, welchen die ganze Pflanze hat, scheint sie verdächtig zu machen; wie denn auch die Früchte von einigen für ungesund gehalten werden.

b) Die Frucht von dem Solano melongena oder Eyerbaum ißt man auf gleiche Art, vornemlich in Afrika, auch in dem südlichen Theile von Frankreich; man schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das mittelste harte mit den Kernen heraus, läßt sie auf dem Rost über einem gelinden Feuer etwas braten, und bestreicht sie mit Oel oder Butter, zugleich werden sie mit Pfeffer und Salz, auch wol mit andern starken Kräutern bestreuet, oder man legt eine Sardelle hinein, welche in Baumöl schmelzen muß, dadurch wird diese an sich unschmackhafte Frucht leidlich; Wir können sie, da wir bessere Gemüse haben, entbehren.

L'Ecole du Potager T. II. p. 289 lehret umständlich die Wartung und den Gebrauch dieser Pflanze, deren es in Ansehung der Farbe der Frucht mehrere Veränderungen giebt, die lange röthliche ist die gemeinste.

c) Das letztere Solanum incanum wird auf gleiche Art, vornemlich in Egypten häufig gegessen; scheint aber noch verdächtiger zu seyn.

Die mit diesem Geschlechte eine nahe Verwandtschaft habende Judenkirschen oder Solanum alkekengi sind schon oben §. 212 erwehnt worden.

§. 317.

6) a) *Cordia* Myxa L. fr. esc. 75. englisch Assyrian-plum, Sebesten-Plum. Schwarze Brustbeerlein, *Blackw.* T. 398.

b) Cordia sebestena L.

Sind

Sind auf Bäumen wachsende Früchte, mit einem zweyfächrigen Steine, Drupa nucleis bilocularibus.

Die erste Art wächst in Asien, Syrien, Egypten, auch in Westindien, und giebt eine, vornemlich in der Medicin brauchbare Frucht, welche süß, anziehend und schleimigt ist; daher man in Indien einen Vogelleim daraus macht.

Die zwote Sorte wächst vornemlich in den westindischen Inseln, und giebt keinen so grossen Baum wie die vorige; Ihre schönen Blumen machen sie mehr achtbar als die Frucht.

§. 318.

7) *Genipa* americana L. fr. esc. 50.

Eine Staude aus dem wärmern Theile von Amerika, bringt Früchte in Gestalt eines Hünereys, welche zwey Fächer und herzförmigen, im Fleisch liegenden, Saamen, semina nidulantia, haben, anbey säuerlich und nicht unangenehm von Geschmack sind, aber doch seltener gegessen werden, weil sie das Maul schwarz färben, so daß die Farbe oft erst nach 14 Tagen vergehet, daher die Indianer sich im Kriege, um kriegerischer zu scheinen, das Gesicht damit anmahlen.

§. 319.

8) *Chrysophyllum* maliforme L. fr. esc. 47. engl. The Star apple.

Ein bis zu 40 Schuh hoch wachsender Baum, aus Westindien, bringt runde gelbe Apfel in der Gestalt der Peppins, aber auswendig rauh, und mit zehn Saamenkörnern, welche in Amerika bey dem Nachtische aufgesetzt werden, und einen angenehmen Geschmack haben.

Chrysophyllum oliuiforme L. engl. The Damson tree, hat nur kleine unbrauchbare Früchte wie Oliven mit drey bis vier Kernen.

Loefling beschreibt ein Chrysophyllum, welches aber eine nur in Manns Höhe wachsende Staude seyn soll, deren Frucht von den Spaniern Barbasco genannt wird, weil sie die Kraft hat, Fische zu tödten.

§. 320.

9) a) *Rhamnus* jujuba L. 76. und
b) Rhamnus ziziphus L. 77. Ziziphus, *Mill.* oder Jujubæ; **Brustbeerlein.**

Wachsen in Ostindien, und bringen kleine, Pflaumen ähnliche, Früchte, mit einem einzelnen zweyfächrigen Steine, und süssen angenehmen weinhaften Geschmacke.

Von der ersten Sorte sind die Früchte unter dem Namen der Brustbeerlein officinel, und werden sonderlich heilsam für die Brust und Nieren gehalten. Sie wird nach dem Rumph in Indien Vidara genannt.

c) Rhamnus Lotus, eine in der Barbarey wachsende Staude, giebt ähnliche süsse, schmackhafte, gar angenehme Früchte, welche auch in Menge genossen unschädlich seyn sollen.

Man hält diese Beere für die Frucht, wovon eine eigene Nation in Afrika bey den Syrten ehedem Lotophagi genannt worden, weil sie solche stark gegessen haben.

§. 321.

10) *Mangifera* indica L. fr. esc. 67. Manga, *Rumph.* T. I. 25. 26.

Ein

Ein in Asien wachsender Baum, welcher grosse fleischigte, angenehme, nierenförmige Früchte trägt, wovon man ohne Gefahr eine Menge essen kann. Die jungen Früchte werden mit Eßig oder Salz eingemacht, und wie bey uns die Oliven gegessen. Rumph beschreibt verschiedene Arten davon.

§. 322.

11) *Theobroma* Cacao. L. fr. esc. 121. Cacaobaum, *Blackw.* T. 373. Englisch The Chocolate nut-Tree, *Mill.* Franz. Cacaotier.

Ein in Ost- und Westindien wachsender mittelmäßiger Baum, welcher eigentlich eine trockene, fünffach getheilte, und viele fleischigte Saamenkörner enthaltende, Frucht bringt; wovon die Saamenkörner zu der Chocolate gebraucht werden. Er blühet gleich dem Coffee zweymal im Jahre. Man kann die Frucht, wenn sie reif wird, essen, sie enthält weisses saftiges Mark von nicht unangenehmen sauersüßlichem Geschmack. Die dortigen Einwohner halten sie aber ungesund, und daß sie leicht Fieber veranlasse. Man sammlet also nur, wenn die Frucht ganz reif ist, die Kerne daraus.

Man macht auch die Saamenkörner, ehe sie reif werden, mit Zucker ein; Diese Konfitüre wird in Amerika sehr geliebet, sie kann aber, weil sie leicht in Gährung geräth, nicht verschickt werden.

Wenn man den Saamen davon kommen läßt, keimt er leicht, und bleibt ziemlich lange frisch. In Amerika trägt der Baum schon im dritten Jahre.

Jacquin führt ein besonders Exempel an, daß im Jahre 1727 alle Cacaobäume auf der Insel Martinike und den umliegenden Inseln an einer epidemischen

schen Krankheit ausgegangen sind, wovon man die Ursache um so weniger errathen können, da keine andere Pflanze Schaden genommen hat. Seit der Zeit hat man die Pflanze auch nicht recht wieder anbauen können; dagegen nunmehro der Coffee dort eingeführt worden; das merkwürdigste dabey ist, daß ein einziges kleines Bäumgen aus dem pariser Garten hingebracht ist, welches sich so vermehrt hat, daß nach Jacquins Angabe, bis zu 1756, in einer Zeit von dreyßig Jahren aus der Insel Martinike allein 18000000 Pfund verschiffet worden, welches zum Beweise dienen mag, wie weit ein Anfangs klein anscheinender Handel ausgebreitet werden kann. S. *Jacquin* Observ. T. I. p. 4.

§. 323.

12) *Cynometra* cauliflora L. Nam-nam, *Valent.* Amboin. 172. Cynomorium, *Rumph.* Amb. I. p. 163.

Die auf einem ostindischen Baum wachsende ungestalte Frucht wird theils roh gegessen, theils mit trocknen Fischen und andern Sachen gekocht; theils auch geschelet, in Scheiben geschnitten, und mit Wein und Zucker gestoft, indem der Geschmack angenehm ist, und diese Frucht einen verdorbenen Magen heilen kann.

§. 324.

13) *Spondias* Mombin L. Condondum, *Rumph.* Amb. I. 161.

Eine ostindische gelbe stark riechende Frucht, in der Grösse eines grossen Eyes, welche roh zu essen zu scharf ist; sie wird aber mit Zucker und Sagu zubereitet,

reitet, oder statt der Citronen an Brühen gekocht. Die Blätter des Baums braucht man in Indien auch so, wie wir den Sauerampfer.

§. 325.

14) *Jambolifera* pedunculata L.

Ein ostindischer Baum, bringt die Blumen Büschelweise, und Früchte in Form der Oliven, aber etwas krumm, und in der Mitten eingedruckt, welche selten roh, sondern nur mit Salz eingemacht gegessen, und gemeiniglich nur dem gemeinen Mann in Indien überlassen werden.

§. 326.

15) *Laurus* persea L. fr. esc. 78. Persia *Plum.* & *Mill.* Englisch The Avocado-or Avogato-Pear, or Alligator Peertree. Spanisch Pera de Abogado.

Ein vornemlich in dem spanischen Westindien und auf der Insel Jamaica wachsender Baum, mit grossen, fleischigten, nahrhaften, Früchten, denen man eine stärkende Kraft beyleget. Sie haben einen einzelnen Kern, daher sie der Ritter Linne zum Geschlecht der Lorbeeren mit rechnet. Die Frucht, deren Reife man erkennet, wenn der Kern darin klappert, wird in Westindien stark gegessen, sie ist aber an sich unschmackhaft, daher man sie mit Zucker und Citronsaft zubereitet, oder aber mit Eßig und Pfeffer isset. Sie hat zugleich das Besondere, daß sie von allen Arten von Vieh gefressen wird; Jacquin bezeuget, daß sie Hünern, Kühen, Hunden und Katzen gleich angenehm sey. In Persien aber hält man sie giftig, wiewol der Baum daselbst eigentlich nicht angetroffen wird.

§. 327.

§. 327.

16) *Anacardium* occidentale L. fr. esc. 129. westindische Elephantenlaus, *Blackw.* 369. Franz. Acajou. Engl. The Cashew Nut, or Acajou or Cajou, *Mill.* Schwed. Lifträd. In Indien Cadjou oder Cassuvium.

Giebt einen ziemlich hohen Baum, welcher vornemlich in Westindien angetroffen wird, und eine runde mit saurem Safte angefüllte Frucht bringt, etwas breiter als eine Pomeranze; auf deren Spitze sitzt ein grosser nierenförmiger Saame. Den Saft nimmt man in Amerika mit unter den Punsch; Die Frucht wird in Indien gleich den Castanien gebraten.

§. 328.

17) *Melastoma*, L. fr. esc. 51. Englisch The american Gooseberry tree.

Ein Geschlecht, wovon der Ritter Linne eilf; Miller aber sechszehn Sorten erzählet, welche insgesamt runde eßbare Beeren in der Gestalt der Stachelbeeren bringen; Die mehrsten davon wachsen ursprünglich in dem wärmern Theile von Amerika; andere auch in Ostindien. Sie geben Bäume von mittelmäßiger Grösse, welche aber unsere Winter in freyer Luft nicht vertragen.

§. 329.

18) *Malpighia*. *Linn.* fr. esc. 46. Engl. Barbadoes Cherry.

Ein Geschlecht, welches, Kirschen ähnliche, säuerliche Früchte bringet, die in Amerika häufig gegessen werden. Sie enthalten in einem saftigen Fleische drey harte Kerne.

Miller

Miller theilt dies Geschlecht in acht Sorten, der Ritter Linne bestimmt deren nur sechs; wovon die erste Malpighia glabra in Westindien vorzüglich der Frucht wegen gebauet wird, und den Namen Barbadoes Cherry führt; der Mangel unserer Kirschen in den Gegenden giebt ihr einen Vorzug.

Die Malpighia urens, welche vornemlich in Jamaica wächst, nennet man in Westindien Couhage, or Cowitch Cherry.

Alle Sorten können bey uns nicht anders als in Treibhäusern erhalten werden.

§. 330.

19) *Averrhoa* Carambola, L. fr. esc. 45. In Indien Blimbing genannt. Holländisch Vyfhoek.

Diese Frucht wächst in Asien auf einem mittelmässigen Baum; Rumph sagt, es sey zwar nicht die angenehmste, aber die gesundeste von ganz Indien, und führt verschiedene Varietäten davon an; nemlich die eckigte, lange und die runde; jene theilt er wieder in die süsse und die saure, wovon die süsse vornemlich zur Speise gebraucht wird, welche auch in hitzigen Krankheiten roh nicht schaden soll, wenn die Früchte recht reif sind; Man schneidet sie auch in Scheiben, kocht sie mit Wein und Zucker, und ißt sie gestoft.

Ihre purpurfarbene Blumen werden zum Salat mit genommen, oder auch wie bey uns die Boragenblüthe in Eßig eingemacht.

§. 331.

20) *Averrhoa* bilimbi L. fr. esc. 45. Blimbing, *Rumph.* I. 118.

Gehöret

Gehöret mit dem vorigen zu einem Geschlechte; die Früchte davon haben nur stumpfe Ecken, und werden nicht wol roh gegessen, weil sie zu scharf sind. Dagegen werden sie, wie bey uns die Gurken, an allerley Brühen gekocht, denen sie eine angenehme Säure geben.

Man macht sie zu solchem Ende mit Salz und Gewürz, gleich dem bekannten Atsjar oder Salgama ein, welches eigentlich aus dem Mark vom Bambusrohr gemacht, und zu Schiffe herausgebracht, mithin auch bey uns an den künstlichen und geschärften Brühen gebraucht wird.

Der aus den Früchten gepreßte Saft, hat noch einen Nutzen, daß man damit alle Flecken und Mähler aus dem Leinenzeuge bringt.

§. 332.

21) *Phytolacca* americana L. fr. esc. 53. Engl. Virginian Poke, or Porke Physick.

Eine amerikanische Pflanze, welche jährlich aus der, auch bey uns in freyer Erde ausdaurenden Wurzel, starke ästige Stengel in Kerls Höhe treibt; die Früchte wachsen Strausweise, und bestehen aus kleinen gereifelten achteckigten plattgedruckten Beergen, von dunkler purpur rother Farbe, und schlechten säuerlichem Geschmacke.

Man ißt in Amerika auch das Kraut von der Pflanze als Spinat gekocht, und empfohl es vor einigen Jahren als ein Mittel gegen den Krebs, die angestellten Versuche haben nicht die gehoffte Wirkung gehabt.

Mit dem Safte der Beeren färbt man Papier und Linnen purpurfarb.

§. 333.

§. 333.

22) *Spondias* Mombin, L. fr. esc. 72. Engl. The jamaica Plum, *Mill.* auf spanisch in Amerika Hobo genannt.

Ein mittelmäßiger westindischer Baum, trägt gelbe fleischigte stark riechende Früchte mit einem harten vier oder fünfzelligten Kerne, welche in den westindischen Inseln geachtet werden. Sie haben roh eine beissende nachtheilige Schärfe, werden aber mit Meersalz eingemacht und gegessen. Dieser Baum wird bey Cumana ordentlich wie unser Obst gebauet, ob er gleich häufig wild wächst.

§. 334.

23) *Garcinia* mangostana, L. fr. esc. 41. Engl. The Mangostan or Mangosteen, *Mill.*

Ein in Asien, auch in Neuspanien und den Molukkischen Inseln wachsender Baum, bringt Früchte in Gestalt einer Orange, mit acht Kernen; die Schelfe gleicht der von einem Granatapfel, und ist voller in Fächer eingetheilten Saftes von rosenfarbe und einem herrlichen Geschmacke. Unter allen in Indien wachsenden Früchten hält man diese für die gesundeste, süsseste und angenehmste, daher sie auch Kranke essen können, man hat sie aber dort nicht das ganze Jahr, sondern nur im November und December.

Der aus Indien kommende Saamen keimt nicht leicht.

§. 335.

24) *Crateua* Marmelos L. In Indien Bilack genannt, im *Horto Malabarico* Covalam.

Ein in Indien wachsender Baum; wovon Rumph drey Arten anführet, Bilacus Carbau, Bilacus Tellor,

und Bilacus Pissang. Unter diesen soll die mittelste die beste seyn. Die gelbliche, eyförmige Früchte, von der Grösse eines Gänseeys, sind mit einer härtlichen Schale umgeben, und enthalten ein gelbes Fleisch, in dessen Mitte die Kerne liegen. Die Japaner essen diese Frucht roh, den Europäern sind sie wegen ihrer Süßigkeit und starken Geruchs weniger angenehm.

§. 336.

25) *Psidium* Gaujaua L. fr. esc. 44. In Indien Cujavo genannt; in Ostindien Pereira Goyaves, *Groß* voyage aux indes p. 32. engl. The Guava, *Mill.* Guajaba *Haid* T. X.

Ein ziemlich harter, in beyden Indien wachsender Baum; welcher länglichte, starkriechende Früchte, von gelbgrüner Farbe, mit hellgelben Mark und vielen kleinen runden Saamen trägt, die den Granatäpfeln gleichen, und sehr anziehend, also nicht gar zu dienlich zum Essen sind; vornemlich wenn sie vor dem Essen nüchtern genommen werden. Man gebraucht sie in Indien zu Zeiten gegen den Durchfall, aber nicht ohne Gefahr. Wenn die ziemlich angenehm riechende Früchte in ein Zimmer gelegt werden, wird das ganze Zimmer davon angefüllet. Man erhält den Saamen aus England, und vermehrt den Baum leicht durch Steckung der Zweige. Die Kerne, wenn sie mit den Früchten, es sey von Menschen oder Thieren, niedergeschluckt werden, keimen doch noch.

Eine andere Art Psidium cujauus L., welche gleichfals in Indien in den Zäunen wächst, und daher von den Holländern Bosch-Guajave-boom genannt wird, ist

ist weniger geachtet, und wird selten gegessen, da die Vögel und andere Thiere die Früchte selten reif werden lassen.

§. 337.

26) a) *Eugenia* jambos, L. fr. esc. 74.

Ist ein ostindischer Baum mit vierkantigen, unsern Äpfeln oder Pfirschen ähnlichen, Früchten, welche süß, etwas säuerlich, zart, angenehm, und wohlriechend sind. Sie werden in ihrem Vaterlande zu Anfange der Mahlzeit auf die Weise, wie bey uns die Appelsinen, gegessen, daß man den Saft aussauget, und das übrige ausspeyet. Sie kühlen, und geben also in den heissen Sommertagen eine angenehme Erquickung.

b) Eugenia malaccensis L.

Wächst auch in Ostindien, und bringt dem vorigen ähnliche Früchte, welche ebenfals bald roh gegessen, bald aber gestoft, oder mit Zucker eingemacht werden.

§. 338.

27) *Podophyllum* peltatum L. fr. esc. 54. v. *Haid.* T. XXIX. Engl. Ducksfoot or May, apple, *Mill.*

Eine nordamerikanische, bey uns die Luft vertragende, Pflanze; Sie liebt einen schattigen Ort und einen leichten leimigten Grund; durch die umher auslaufende Wurzel vermehrt sie sich bald.

In Amerika suchen vornemlich die Kinder die Frucht im May, wenn sie gelb wird.

§. 339.

28) a) *Mammea* americana, L. fr. esc. 43. engl. The Mammee tree; in Amerika Mameis.

Ein vornemlich in Jamaika und den Carabeischen Inseln wachsender, und in dem spanischen Westindien durchgehends fortgepflanzter Baum, trägt grosse, runde, fleischigte Früchte, von einem angenehmen den Pfirschen gleichkommenden Geschmacke, mit drey bis vier harten Steinen. Diese werden ordentlich zu Markte gebracht, und gehören unter die besten Früchte dieser Gegend. Sie werden auch eingemacht.

b) Eine andere Art Mammea asiatica L. fr. esc. 43.

Wächst nur in Ostindien; Es ist ein niedriger, eine vierkantige Frucht tragender Baum. Osbeck hat ihn in Java gefunden, und in seiner Reise S. 278 beschrieben.

§. 340.

29) *Ochna* Jabotapita L. fr. esc. 52.

Sind amerikanische blaue Beeren mit einem Kerne; Sie schmecken wie unsere Bickbeeren, färben auch den Mund blau, und werden daher nicht sehr geachtet.

§. 341.

30) *Chrysobalanus* icaco L. fr. esc. 70. engl. Cocoa Plum, or The Maiden-plumb-tree.

Wächst in dem wärmern Striche von Amerika an der Seeküste zu einem Strauch von neun bis zehn Schuh hoch, in Ostindien aber noch höher, und trägt länglichte, unsern Zwetschen ähnliche fleischigte Früchte, mit einem harten birnförmigen Stein, mit fünf Furchen der Länge nach herunter. Die Früchte von bald blauer, rother, oder gelber Farbe, werden eben so wie unsere Zwetschen auf allerley Art gegessen, auch eingemacht, verderben aber leicht.

§. 343.

§. 342.

31) a) *Calophyllum* Calaba; und
b) Calophyllum inophyllum L. fr. esc. 71.

Zween in beyden Indien wachsende Bäume, welche in einer runden Frucht einen einzelnen, ölichten, Mandelähnlichen Kern haben, welcher gegessen werden kann, ob er gleich eben nicht genossen wird; der Ritter Linne rechnet indessen beyde Arten mit unter das eßbare Obst.

Calophyllum inophyllum leistet nach des Rumph Bericht mancherley Nutzen; und giebt vornemlich ein brauchbares Holz; das Frauenzimmer schmückt sich die Haare mit dessen Blumen; Man will auch Zauberkünste damit verrichten; die Holländer nennen die Frucht Geele-Gom-Appel.

§. 343.

32) *Saccus* arboreus Rumph. I. T. XXIX. portugiesisch Jaca de Matto.

Eine ostindische von Rumph beschriebene schwer zu verdauende Frucht, welche nicht sehr gesund ist. Der Baum giebt ein brauchbares Holz.

§. 344.

33) *Elæocarpus* serrata L. fr. esc. 73.

Eine ostindische, eigentlich unter das Steinobst gehörende, runde, fleischigte Frucht, mit einem krausen Kerne, von einem in Ostindien wachsenden schönen Baum. Sie wird gleich den Oliven mit Salz eingemacht und gegessen.

§. 345.

34) *Dillenia* indica L. fr. esc. 49. In Indien Songium, oder Songo genannt; holländ. Roos-Appel.

Ein kleiner ostindischer Baum mit grossen ausgezackten Blättern, trägt merkwürdige Blumen, und eine aus mehrern saftigen Kapseln zusammengesetzte sonderbare Frucht; deren saurer, gleich dem Citronensafte, kühlender Saft, dienet denen ermüdeten Arbeitern, vornemlich denen Weitzenschnittern zum Labsal, und wird in Indien statt des Citronensaftes gebraucht. Man macht auch die Früchte ein, und ißt sie als ein Atsjar zum Braten oder zu Fischen.

§. 346.

35) *Michelia* Champaca L.

Wird in Ostindien sehr geachtet, und so wie unsere Obstbäume mit Fleiß gebauet. Die Frucht hat einen eßbaren den Mandeln ähnlichen Kern, welchen man auf gleiche Weise ißt; es wird auch ein Oel daraus gepreßt, und in Amboina ein Brod davon gebacken, Baggea und Mangea genannt. Man macht gleichfals eine Art Mandelmilch davon.

§. 347.

36) *Annona* L. fr. esc. 39.

Dies Geschlecht begreift sieben bis acht Sorten unter sich, welche zum Theil zu mittelmäßigen Bäumen anwachsen, und vielkernigte fleischigte eßbare Früchte haben, deren äussere Schelfe geschuppet ist. Man ißt sie theils roh, so daß man den Saft herausziehet; Sie werden auch gestoft und eingemacht.

a) Annona reticulata L. engl. The custard apple; franz. Asseminier ou Cachiman coeur de boeuf; ist die gemeinste; hat eine länglicht zugespitzte Frucht, welche, wenn sie reif ist, eine Orangenfarbe und ein süsses gelbes Fleisch erhält; dieses Fleisch ist zwar süß, aber

aber unschmackhaft, daher die Frucht weniger geachtet und gegessen wird, als die folgenden. Die Saamen sind schwärzlicht, lang, platt und glänzend; man erhält sie leicht aus England und pflanzt den Baum ohne grosse Mühe fort. Jacquin bemerkt noch eine diesem Custard apple sehr ähnlich kommende Anonam mucosam; franz. Cachiman morveux, welche aber noch unschmackhafter ist.

b) Annona muricata L. engl. The sour-sop-tree; franz. Corossollier; holländ. Zuursackboom; in Zeylon Anon; in Amerika Guanabana; hat eine herzförmige, zugespitzte, grüngelbliche, unebene Frucht von ziemlicher Grösse, welche genetzt ist, auf jeder kleinen Beule sitzt ein weicher Stachel.

c) Annona squamosa L. engl. The Sweet Sop; franz. Pommier de Canelle; holl. Steenappelboom; hat eine runde, etwas ovale, eine Faust-grosse Frucht, wiewol ihre Grösse abwechselt, ihre Farbe fällt aus dem grünen in das purpur, die äussere zerbrechliche Schelfe läßt sich gleichsam in verschiedene Schuppen auflösen. Es wird dieses vermuthlich die in den allgemeinen Reisen T. IX. S. 221 beschriebene Chirimoya seyn, wie die Frucht in Quito genannt wird.

d) Annona glabra L. engl. The Sweet apple; wächst in Carolina und trägt sehr grosse, gelbe, oben spitz zugehende Früchte.

e) Annona asiatica L. engl. The purple apple; dieser Baum wächst in Zeylon, auch in den französischen Inseln in Amerika, vornemlich in Cuba in grossen Pflanzungen; Man schätzt dessen Früchte und giebt sie auch Kranken.

f) Annona triloba L. engl. The nord american Annona; in Amerika Papaw genannt, Anona fructu

luteſcente læui, ſcrotum arietis referente *Catesb. Car.* II. T. 85. Haid hat auf der V. Tafel dieſe Frucht ſchön abgebildet; aber nur nach einem in Weingeiſt aufbewahrten Muſter. Miller ſagt, die Frucht gliche einer umgekehrten Birn.

g) Annona foliis oblongis obtuſis glabris, fructu rotundo, cortice glabro *Miller* 4. engl. The Water apple, deſſen runde ins purpur fallende Frucht wird gleichfals ſelten weiter, als von den Negern gegeſſen.

h) Annona foliis latiſſimis glabris fructu oblongo ſquamato, ſeminibus nitidiſſimis *Miller* 5. bey den Spaniern Cherimolias genannt. Wächſt in Cuba in groſſen Plantagien, wo die Einwohner die Früchte davon achten, und ſie auch Kranken geben. Haid hat ſolche auf der XLIX. Tafel ſehr ſchön abgebildet, wiewol nur mit einer unvollkommenen Frucht.

§. 348.

37) *Grias* cauliflora L. fr. esc. 69.

Eine fleiſchigte Frucht von einem weſtindiſchen Baum, mit einer harten Nuß, welche acht Furchen hat.

§. 349.

38) *Achras* Zapota L. Mamme ſapota *Mill.* In Amerika auf ſpaniſch Niſpero, ſonſt auch in den Reiſebeſchreibungen Sapota genannt.

Eine der vorigen gleichkommende weſtindiſche eyrunde Frucht, nur daß ſie einen beſſern Geſchmack hat, den Löfling allen übrigen amerikaniſchen Früchten vorziehet. Die Kerne gleichen den Mandeln.

§. 351.

§. 350.

39) *Phyllanthus* emblica L. In den Officinen Myrobalanus emblica genannt, *Blackw.* T. 400.

Ein ostindischer Baum, welcher Pflaumen ähnliche fleischigte Früchte bringt, mit dem Unterscheide, daß der harte krause Stein sechsfach getheilt ist, und so viel Saamenkörner enthält.

Das Fleisch von den getrockneten Früchten wird bey uns zur Medicin gebraucht.

§. 351.

40) *Melianthus* major L. engl. African Honey-flower.

Eine stets grünende, ursprünglich auf dem Vorgebürge der guten Hoffnung wachsende staudenartige Pflanze, mit stark und unangenehm riechenden Blättern, welche bey uns fast in allen Gärten angetroffen wird. Der Saamen sitzt in viereckigten, mit einem süssen dem Honig ähnlichen Safte angefüllten Kapseln; die Hottentotten sollen diesen Saft lieben, daher man die Pflanze den Hottentotten-Honigbaum zu nennen pflegt.

§. 352.

41) *Duranta* repens L. fr. esc. 40. In Amerika auf spanisch Fruta de Polamita genannt, Löfl. Reise p. 195.

Eine amerikanische kriechende Staude, welche bald mit Stacheln, denn auch ohne solchen angetroffen wird, und kleine gelbrothe runde Beeren mit vier Kernen strausweise bringt. Löfling hat sie bey Cumana angetroffen, wo sie gegessen werden.

§. 353.

42) *Hippomane* mancinella L. engl. The Manchinell tree *Mill.*

Dieser Baum ist merkwürdig, weil er in verschiedenen westindischen Inseln zu der Grösse eines Eichbaums wächst, und ein schönes, zu allerley Tischlerarbeit gut zu gebrauchendes, Holz giebt; Dabey aber hält man den Saft von dem grünen Baum sehr ungesund und fast tödlich; daher die Einwohner, wenn sie einen solchen Baum hauen wollen, erst Feuer um den Stamm machen, um die Borke zu dörren.

Er trägt runde fleischigte Apfel in der Gestalt eines goldenen Peppins, welche die in solche Gegenden kommende Fremde kennen müssen, um sich davor in Acht zu nehmen.

§. 354.

43) a) *Passiflora* maliformis L. In Westindien insbesondere Granadilla genannt, und

b) Passiflora Laurifolia L. englisch Honey Suckles, or Water-Limon genannt; französisch Pomme de Lianne.

Das Geschlecht der Passiflora oder Paßionsblume ist bekannt genug, und sehr weitläuftig: die mehrsten Sorten tragen den Saamen in trocknen membranensen Kapseln: die beyden benannten aber haben eine fleischigte Frucht, welche man in Amerika speiset.

Die Frucht von der ersten wächst zu der Grösse eines mittelmäßigen Apfels, und ist gelb von Farbe, S. allg. Reisen T. IX. S. 221. Die von der zwoten aber erhält die Grösse und Form eines Hüneryes, ist gelblich, und hat ein säuerliches angenehmes Fleisch, nebst einem eigenen angenehmen Geruch.

Man

Man hält diese Frucht gesund, und giebt sie auch in Fiebern, weil sie die Hitze im Magen dämpfet, die Geister stärkt, und den Appetit vermehrt.

Man schneidet die Frucht an der Spitze auf, und sauget den Saft heraus.

§. 355.

44) *Hibiscus* esculentus L. In Amerika **Okra** genannt.

Ist eine westindische Pflanze, welche lange pyramidenförmige Saamenkapseln trägt; diese brechen die dasigen Einwohner grün ab, und kochen sie vornemlich in Suppen, welche davon etwas dick werden, und einen angenehmen Geschmack bekommen. Siehe **Kalms Reise** III. Th. S. 225.

§. 356.

45) a) *Carica* papaya L. und
b) Carica posopoſa L. fr. esc. 42. *v. Haid.* T. VII.

Gemeiniglich Papaya, engl. Papaw genannt, tragen eine länglichte den Melonen ähnliche Frucht, daher man sie auch den **Melonenbaum** zu nennen pflegt.

Die Einwohner in Ostindien, auch in den Caribeischen Inseln essen diese Früchte mit Zucker und Pfeffer; sie haben einen scharfen säuerlichen Saft. Sie werden auch wie ander Obst gestoft, und man macht die jungen Früchte mit Salzwasser ein, wie den Bambos, als ein Atsjar.

Bey uns bringt man zu Zeiten diesen Melonenbaum sowol als den folgenden Pisang so weit, daß sie Früchte ansetzen, diese kommen aber nicht so zur Vollkommenheit, daß sie eßbar würden.

§. 357.

§. 357.

46) a) *Musa* paradisiaca L. und
b) Musa sapientum L. fr. esc. 38. Gemeiniglich **Pisang** genannt, *v. Haid.* T. XIX. bis XXIII.

Eine merkwürdige rohrähnliche Pflanze, welche einen einzelnen Stamm in der Höhe von achtzehn bis zwanzig Schuh, und Blätter von zwo bis drey Ellen lang treibt, also so wie der vorige eine Zierde der Glashäuser abgiebt; Wenn der Stamm einmal Frucht getragen hat, stirbt er bis an die Wurzel ab, und treibt junge Schößlinge.

Die Früchte sind wie die Finger gestaltet, und süß aber mehligt, daher die Schwarzen in Westindien Brod davon backen. Sie wachsen in grossen Büscheln Traubenweise, daher man glaubt, daß die Trauben aus dem Gelobten-Lande von dieser Pflanze gewesen. Man hält sie auch für die **Dudaim**. Jene Art hat längere Früchte, und wird in Indien *Bananas* oder **Plantanen**; in Brasilien *Pacona;* bey den Malabaren *Patan* genannt; An der letzten Art sind die Früchte kürzer und mehr oval; diese werden Dominicos genannt, und die **allgemeinen Reisen** führen noch eine dritte Art, Guineos, an. S. T. IX. S. 60.

§. 358.

Unter die eßbaren Früchte gehören auch verschiedene aus dem Palmgeschlechte, welche man zu Zeiten in unsern Gärten antrifft: der gemeinste davon ist

47) *Phœnix* dactylifera L. **der Dattelnpalm**; engl. Date Tree, *Mill. Blackw.* T. 202.

Wächst

Wächst vornemlich in der Barbarey, in Syrien und Egypten.

Er ist jung etwas zärtlich, wenn er aber einige Stärke hat, wird er des Winters ins Haus und den Sommer an die Luft gleich der Orangerie gesetzt.

Von ihm kommen die, uns mehr zur Medicin als zur Speise dienende, Datteln her; nemlich seine Frucht, welche aus einem mit einem zähen süssen Fleische umgebenen harten langen Kern bestehet; jenes wird, wenn es trocken ist, gegessen, und gleicht dem Fleisch einer trocknen Feige. Aus den Kernen kann man, wenn sie frisch sind, und in Töpfe in ein warmes Lohbeet gesetzt werden, junge Pflanzen ziehen.

§. 359.

48) *Cocos* nucifera L. fr. esc. 120. Die Cocosnuß; engl. The Cocoa nut, *Mill.* franz. Noix de Coco.

Dieser Cocospalm ist einer der allernutzbarsten Bäume in der Welt, und in Ost- und Westindien gemein, wo die Einwohner ihre mehrste Bedürfnisse davon nehmen.

Er trägt harte ovalrunde Nüsse, in der Grösse eines Kindeskopfes; diese sind statt des Fleisches mit einem zähen Gespinste umgeben, dessen sich die Einwohner zu Stricken bedienen. Aus der harten Schale werden Gefässe zu mancherley Behuf verfertiget; Inwendig sitzt ein weisses nahrhaftes Fleisch, welches gleich einem Becher hohl ist, und eine weisse angenehme, gesunde und kühlende Milch enthält; Aus solcher wird der Arack mit Reiß und Zucker als ein Brantewein übergezogen. Aus der harten Nuß bereitet man allerley Gefässe und Zierrathen.

§. 360.

§. 360.

49) *Borassus* flabelliformis L. engl. Palmetto or Thatch, *Mill.* der Fechtelpalm; holl. Jagerboom, ofte Palmerboom; bey den Portugiesen Palmeira brava.

Hat lange stachlichte Stengel, an welchen Anfangs oben die Blätter gleich einem zusammengefaltenen Fächer bey einander sitzen, und sich nachher in einen Zirkel ausbreiten.

Die Früchte gleichen denen vom Dattelpalme; Man hat von allen Palmen gemeiniglich andre männliche und andre weibliche Pflanzen; ich habe aber von diesem Fächerpalm einen alten acht bis neun Schuh hohen Stamm, welcher zu Anfang des Frühjahrs verschiedene Sträuse mit blos männlichen Blumen treibt, darauf aber noch andre mit vermischten, theils männlichen, theils weiblichen; theils auch Zwitterblumen hervorbringt, und alle Jahr Früchte ansetzt, welche zwar nicht allemal zur Vollkommenheit kommen, doch habe ich aus den gepflanzten Kernen junge Pflanzen gezogen, als ein Merkmahl, daß sie ordentlich befruchtet und vollständig gewesen.

Die übrigen Palmsorten habe dagegen bey mir niemalen zur Blüthe gebracht. Man ziehet in Ostindien einen Wein daraus, welcher aus dem abgeschnittenen Zweig tropfet; auch kocht man vom Saft Zucker, welches in Indostan Jagara oder Schagera genannt wird; daher Rumph die lateinische Benennung Sacharum leitet.

Man ißt in Zeylon die halb reifen Kerne, welche etwas über Kohlen geröstet werden; auch sauget man aus dem äussern, den Kern umgebenden, Fleische den Saft.

§. 362.

§. 361.

50) *Chamærops* humilis L.

Hat gleich dem vorigen Fechtel ähnliche Blätter, bleibt aber niedriger, und schießt seine Wurzeln weit umher, woraus neue Pflanzen hervortreiben. Er wächst in dem wärmern Theile von Spanien wild, und ist ein unangenehmes Unkraut, weil er nicht wol auszurotten ist: Man ißt die junge eben hervorkommende Blüthe, auch den untern weichern Theil der jungen Blätter. Er wird dort auch wie der vorige Palmetto genannt, und hat runden Saamen, wie grosse braune Erbsen.

§. 362.

51) *Corypha* umbraculifera L. fr. esc. 68. Saribus *Rumph.* I. T. VIII.

Diesen zählt der Ritter Linne mit unter die eßbaren Früchte; mit dem Beyfügen, daß ein jeder Baum in seinem Leben nur einmal Früchte bringe, und daß diese so groß wären, daß ein ganzes Dorf auf ein ganzes Jahr genug daran hätte.

Nach des Rumph Beschreibung bringt dieser Palm aber nur kleine Früchte, welche nicht genießbar sind.

§. 363.

52) *Areca* catechu L. Pinanga *Rumph.* I. T. IV.

Ist eine in beyden Indien vorkommende Palmart, wovon die Früchte auf gleiche Art genutzet werden. Rumph beschreibt mehrere Arten davon.

§. 364.

53) *Cycas* circinalis L. Olus calappoides, R. I. T. XXII. engl. The oily Palm tree, *Mill.*

Wächst

Wächst in beyden Indien, hat Blätter, welche einem Kamme gleichen, frondia pectinata; Aus den jungen Früchten preßt man in Westindien einen Oel gleich wie aus den Oliven; aus dem Stamm aber ein weinähnliches, berauschendes, Getränke, und aus dem Mark des Stamms wird das in unsern Küchen bekannte *Sagu* bereitet; Von dessen Zubereitung Rumph eine umständliche Beschreibung giebt; Man nennet deswegen in Ostindien diesen Baum auf holländisch Sagu-boom. Er erlanget eine ziemliche Höhe von einigen zwanzig Schuhen, und treibt zuerst einen dicken männlichen Blüthkolben, welcher etwas ähnliches mit der Ananas Frucht hat, wovon man ihn auch in Indien Ananas nennet.

In dem Blackwelschen Kräuterbuche T. 363 ist eine Zeichnung von diesem Oelpalmbaum, welche aber gar nicht mit diesem Cycas circinalis übereinkommen, dessen Zweige so wie unsre Farrenkräuter aufgewickelt hervorkommen, und sich darin von andern Palmsorten unterscheiden.

§. 365.

54) *Palma* frondibus pinnatis, vbique aculeatis, aculeis nigricantibus, fructu majore, *Mill.* 3. engl. The Macaw tree.

Wird ein hoher Baum von 30 bis 40 Schuhen, wächst vornemlich in den Caribeischen Inseln, wo die Schwarzen die jungen Früchte durchstechen, da alsdenn ein angenehmer Saft herausfließt, den sie geniessen.

§. 366.

55) *Palma* frondibus pinnatis, caudice æquali, fructu minore, *Mill.* 5. engl. The Cabbage tree.

Von

Von diesem Baume, welcher bis zu der Höhe von 200 Schuhen wachsen soll, werden die jungen noch nicht entwickelten Blätter eingemacht und gegessen, auch unter andern westindischen Confitüren herausgeschickt.

§. 367.

Nachfolgende fremde Bäume gehören nicht zu den Obsttragenden Sorten im eigentlichen Verstande; sondern vielmehr zu den Schoten tragenden Pflanzen; da ihrer aber der Ritter Linne unter den eßbaren Früchten erwehnet, und ich die gewöhnlichen Hülsenfrüchte nicht beschreibe, so weiß für dieselbe keinen bequemern Platz, als sie hier anzuhängen.

Die erste nach der Linneischen Ordnung hieher zu rechnende Pflanze ist

56) *Tamarindus* indica L. fr. esc. 93.
Der Tamarindenbaum, *Blackw.* T. 21.

Er wächst in Asien und Arabien, wo die fleischigte Schote den Reisenden zu Löschung des Durstes gereichet; Das Fleisch davon ist schwärzlich, säuerlich, kühlend; man backt solches in Indien in Kuchen, und braucht es an den Brühen, welche davon eine angenehme Säure erhalten. Die Holländer brauen davon ein Getränk in Indien, welches aber zu stark kühlet. In Amerika wird es gleichfals in Wasser aufgelöset und getrunken; Man muß es aber mäßig nehmen. Die Frucht ist auch bey uns officinel.

§. 368.

57) *Epidendrum* Vanilla L. fr. esc. 95.
Vanilla *Mill.* Vanille oder Banilla.

Eine auf andern Bäumen in Amerika wachsende Schmarotzer-Pflanze, trägt lange, fleischigte, mit vielen feinen, einem schwarzen Sande gleichenden, Saamenkörnern, angefüllte Schoten, welche zu der Chocolate genommen werden, und wenn sie trocken sind, einen starken aromatischen Geruch haben. Man hält sie ihrer Natur nach stärkend, erwärmend, also dem Magen dienlich, und die Verdauung befördernd, auch allem Gifte wiederstehend.

Zur Speise wird sie eigentlich nicht gebraucht.

§. 369.

58) *Hymænea* Courbaril L. fr. esc. 96. engl. Locust-tree *Mill.*

Ein westindischer, Schoten tragender, Baum; diese sind mit einem nahrhaften Mehl angefüllet, welches die Saamenkörner umgiebt, und im Fall der Noth zum Brodt gebraucht wird.

Von diesem Baum kommt das, einen guten Firniß abgebende, Gummi animæ. Vermuthlich ist dies die in den allgemeinen Reisebeschreibungen T. IX. S. 221 beschriebene Guabas, wie die Frucht in Quito genannt wird.

§. 370.

59) *Cassia* fistula L. fr. esc. 94. Fistel Cassien, *Blackw.* T. 381. engl. The purging-Cassia, *Mill.*

Ein grosser, vornemlich in Egypten und Alexandrien wachsender, Baum, welcher den Saamen in langen, mit einem süssen Fleische angefüllten, Schoten trägt, die jedoch nicht sowol zur Speise als in der Medicin gebraucht werden.

§. 371.

§. 371.

60) *Robinia* grandiflora L. Agaty *Hort. Mal.* I. T. 51. Turia, *Rumph. Amb.* T. I. p. 189.

Von diesem Schoten tragenden, in Ostindien wachsenden, Baum werden die jungen Schoten in Stücken geschnitten, und wie bey uns die Fietzebohnen gegessen. Man kocht auch die jungen Blätter und Blüthe dieses Baums zum Zugemüse.

Zu diesem Geschlechte gehöret auch die Robinia caraganna L. oder der **sibirische Erbsenbaum**, welcher in schmalen Schoten kleine runde Erbsen trägt, die man nahrhaft hält; aber, da sie gar zu klein und unschmackhaft sind, nicht verdienen, daß man ihnen unter den eßbaren Früchten einen Platz einräume; ob sie gleich im I. Theil der Petersburger Abhandlungen S. 45 sehr angepriesen werden.

§. 372.

61) *Guilandina* Moringa L. Morunga, Kellor, *Rumph. Amb.* I. 184.

Von diesem gleichfals Schoten tragenden ostindischen Baume werden die halbreifen Schoten zerschnitten, und an allerley Brühen gekocht; man zieht den Saft aus dem etwas zähen Fleische, und speyet das übrige aus.

§. 373.

62) *Ceratonia* Siliqua L. **Johannisbrodt**, *Blackw.* T. 209. engl. The Carob- or Silk-tree; franz. Caougnier; holl. St. Jans-Broot.

Ein im Orient und vornemlich in Syrien und Creta zu einer mittelmäßigen Höhe wachsender, stets grünender, Baum, welcher die Kerne in fleischigten Schoten trägt; diese hält man gesund für den

Magen, sie werden aber nicht sowol zur Nahrung als zur Medicin gebraucht.

§. 374.

Da ich hier alle fremde nahrhafte Früchte erzähle, welche wir zwar kennen müssen, aber nicht füglich bey uns ziehen und anbauen können, so bleibt übrig, annoch einige aromatische Pflanzen zu erwehnen, deren Früchte bey uns zum gewöhnlichen Gewürze gebraucht werden, obgleich dieselbe eher in die eilfte Klasse unter die Früchte mit einem einzelnen Kerne gehören. Die vornehmste und am mehrsten gebräuchliche Frucht darunter ist

63) Piper nigrum L. oder unser gewöhnlicher Pfeffer, *Blackw.* T. 348.

Er wächst Strausweise an einer sich windenden Staude, und bestehet aus einer trocknen Beere mit einem einzelnen Kern.

Der weisse Pfeffer wird daraus gemacht, wenn die äussere eingeschrumpelte Schelfe abgeschelet wird.

Der in unsern Officinen vorkommende **lange Pfeffer**, Piper longum, L. gehöret zu diesem Geschlechte.

64) Der in England gebräuchliche Jamaische Pfeffer, Pimento, or all Spice-tree hingegen wird von dem **Ritter Linne** unter das Myrtengeschlecht gerechnet, Myrtus pimenta L. **von Miller** aber unter die Caryophyllos.

§. 375.

65) *Myristica* L. **Muscatennuß**, *Blackw.* T. 353. engl. The Nutmeg; franz. Noix muscades. holl. Noote Muschaet.

Ein

Ein, eigentlich nur in Amboina und Banda zu der Höhe von unsern Birnbäumen wachsender, Baum, dem er auch im Laube etwas gleichet. Die Früchte kommen unsern Wallnüssen etwas ähnlich, laufen aber unten etwas spitz zu: Solche bestehen aus einer fleischigten Schale, welche in der Mitte, den bey uns unter dem Namen der Muscatennüße bekannten runden Kern hat, sich in zwey Theile öffnet, und den Kern fallen läßt. Zwischen der Schale und dem Kern sitzt die gelbrothe Haut, welche wir Macis oder Muscatenblumen nennen, und die Nuß ist noch erst wieder in einer schwarzen Schale eingeschlossen. Rumph giebt davon eine umständliche Beschreibung T. II. p. 14.

§. 376.

66) *Caryophyllus* aromatica L. Die Gewürznelken, *Blackw.* T. 338. engl. The Clove tree; franz. Clou de giroffle; holl. Nagelboom.

Ein ziemlich hoher, in Ostindien wachsender, Baum, wovon die sehr aromatischen Früchte jung abgebrochen und zu uns gebracht werden. Rumph beschreibt ihn umständlich T. II. p. 1. Es ist merkwürdig, daß diese Gewürznelken, so als wie die Muscatennüsse, Pfeffer, und andere Gewürze, von den eigentlichen Einwohnern in Indien fast gar nicht, sondern nur von den Europäern gebraucht werden.

§. 377.

67) *Amomum* cardamomum L. franz. Malaguetta ou Maniguetta.

Eine schilfartige ostindische Pflanze, welche in einer dreyfächrichen verschlossenen Kapsel kleine runde Saamenkörner trägt, die unter dem Namen der

Cardamomen in den Officinen gefunden, auch von uns, wiewol selten, zu Würzung der Speisen gebraucht werden.

Eine grössere Art, Amomum grana paradisi L. ist bey uns unter dem Namen der **Paradieskörner** bekannt.

Zu diesem Geschlechte gehöret auch das Amomum Zingiber L. wovon die knollichte Wurzel unter dem Namen von **Ingwer**; engl. Ginger, vor diesem mehr wie jetzo in unsern Küchen gebräuchlich war, und einen grossen Handel in den englischen Inseln in Amerika ausmacht.

§. 378.

68) *Nymphæa* Nelumbo L. fr. esc. 131.

Diese egyptische Wasserpflanze gleichet unserer gemeinen Nymphæa alba, oder **Wasserlilie**. Nur daß sie in der grossen zugespitzten Saamenkapsel viele, den Hasselnüssen gleichende, Saamenkörner hat, welchemehligt sind, und woraus die Alten Brodt gemacht haben.

§. 379.

69) *Capparis* spinosa L. Kappern.

Diese, in den südlichen Provinzen von Frankreich und in Italien häufig wachsende, und nur einen niedrigen Stamm mit dünnen Reisern treibende, Staude hat platte runde Blätter: in deren Winkeln kommen die runden Blumenknospen einzeln zum Vorschein, und werden, wenn sie die Grösse einer kleinen Erbse erreicht haben, ehe sie weiter aufblühen, in Eßig eingemacht und bey uns gegessen; Diese Staude gehört also eigentlich nicht hieher, da die Frucht selber nicht genießbar ist.

Weil

Weil aber die Blumenknospen die Gestalt von kleinen Früchten haben, und oft dafür genommen werden; Ihr Gebrauch in unsern Küchen auch gewöhnlicher ist, als von denen übrigen in diesem Abschnitte erwehnten Früchten, so habe ich diese Kapperstaude um so weniger ganz übergehen mögen, als man sie verschiedentlich in unsern Gärten antrift. Sie läßt sich leicht durch Stecken und Ablegen der Reiser vermehren, und in Scherben erhalten, vornemlich, wenn sie in den Schutt von alten Mauren gepflanzet wird: Wie sie denn in Frankreich vornemlich in alten Mauren zwischen den Steinen wachsen. Wenn die Staude häufig blühen soll, schneidet man ihr die kleinen Zweige alle Frühjahr bis an den alten Stamm ab. Wenn die Staude in voller Blüthe steht, so geben die grossen, sich weit ausbreitende, weisse, etwas ins röthliche spielende, Blumen mit einer unzählbaren Menge Staubfäden ein prächtiges Ansehen. Daher man die Staude in Frankreich der Schönheit wegen zu Zeiten an Spalieren ziehet. Bey uns will sie die strengen Winter in freyer Luft nicht vertragen, braucht aber keine weitere Bedeckung wie die Orangerie.

Mit dieser Kapperstaude hat der bey uns so bekannte **Thee**, *Thea* sinensis L. eine Aehnlichkeit, wovon man jedoch nur die Blätter gebraucht, daher genug seyn mag, dessen hier im Vorbeygehen zu erwehnen. Man zeiget in verschiedenen Gärten Theestauden, es ist aber kein wahrer Thee, sondern man giebt davor bald diese bald jene Staude aus. Z. E. die Cassine peragua L. Yapon or south sea Thea, oder auch den Cassioberry bush. Siewol man sich jetzo in Frankreich, Holland und Dännemark den wahren Thee zu haben rühmet.

Zehnte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von vielkernigten dreyfächrigen Früchten überhaupt.

§. 380.

In dieser Abtheilung werde von einigen, an jährlichen rankenden Pflanzen wachsenden, Früchten handeln; nemlich

1) Von Melonen.
2) Von Gurken.
3) Von Angurien.
4) Von Kürbsen.

Die übrigen eßbaren Früchte wachsen fast ohne Ausnahme auf Bäumen, oder doch an stets daurenden Pflanzen: die hier erwehnte hingegen müssen alle Jahr aus Kernen neu gezogen werden, und wir ziehen vornemlich die ersten beyden Sorten in diesen kältern Gegenden fast nicht anders als auf Mistbeeten.

Da auch gute Mistbeete anzulegen eines der künstlichsten Stücke für einen Gärtner ist, und da der Geschmack der Früchte größtentheils davon abzuhangen pflegt, so werde in den folgenden Abschnitten eine Anweisung dazu geben.

Ich habe mir zwar Mühe gegeben, die geschicktesten Gärtner zu Rathe zu ziehen, und mich von ihnen unterrichten zu lassen; Ich weiß aber nicht, ob

es

es ihnen selbst an hinreichendem Unterricht und an richtigen Grundsätzen fehlet; oder ob sie mit ihrer Kunst zu geheim sind, und solche nicht mittheilen wollen; oder ob man auf mehrerley ganz von einander unterschiedene Arten Mistbeete anlegen, und gute Früchte bauen könne; oder aber ob es wirklich sogar leicht ist, gute Mistbeete anzulegen, und ob die Vorsichten, welche dabey von einigen vorgeschrieben werden, nur überflüßig sind.

Bey den mehrsten Mistbeeten, welche ich bey dieser Gelegenheit untersucht habe, finde die Handgriffe, welche mir die besten scheinen, gar nicht beobachtet, und was einige Gärtner nothwendig halten, finden andre überflüßig oder wol gar nachtheilig.

Ich will mich also bemühen, die unterschiedene Handgriffe bemerklich zu machen, und die Gründe anzuführen, warum ich dem einen vor dem andern den Vorzug gebe, und werde mit dem verbindlichsten Danke erkennen, wenn diejenigen, welche bessere Lehren zu geben wissen, oder in meinem Vortrage Fehler finden, mir solches gütigst melden wollen.

Zweeter Abschnitt.

Von Mistbeeten überhaupt.

§. 381.

Wir nennen überhaupt **Mistbeete**; wenn wir vermittelst auf einander gepackten Mistes eine künstliche Wärme oder ein Feuer veranlassen, womit wir das Wachsthum gewisser Pflanzen befordern.

Wir wissen, daß, um das Wachsthum der Pflanzen zu befordern, ein gewisser Trieb oder eine Bewegung gleichsam aus dem Mittelpunct der Erde über sich erfordert wird. Diese Art der Bewegung nennen wir Feuer, und die Empfindung, welche wir davon haben, die Wärme. Die Naturkündiger lehren viel von der Materie des Feuers; Ich habe aber alles Nachforschens ohngeachtet, noch keine Spurr davon finden können; Es beruhet alles darauf, daß wir nur die Bewegung veranlassen, so haben wir von der nemlichen Materie die Empfindung von einer Wärme, und denn wieder von der Kälte.

So nöthig nun die Bewegung des Feuers ist, um das Wachsthum der Pflanzen zu befordern, so kann doch, wie wir in der Folge sehen werden, dessen Grad zu stark werden; alsdenn werden die zarten Wurzeln der Pflanzen verstöhrt und verbrannt, oder die Pflanze wird übertrieben.

§. 382.

Die Hauptkunst bey den Mistbeeten bestehet also darin, daß man die Bewegung des Feuers eben in demjenigen Grade zu unterhalten wisse, wie er zu Beförderung des Wachsthums erforderlich ist.

So leicht dies ausgesprochen ist, so schwer ist es, den eben erforderlichen Grad der Wärme zu unterhalten; Eine versäumte Viertelstunde kann oft die Arbeit von verschiedenen Monaten zu Grunde richten und alle Hoffnung vereiteln. Man kann also einen fleißigen geschickten Gärtner an den Mistbeeten ziemlich genau erkennen.

§. 383.

§. 383.

Man legt in verschiedener Absicht Mistbeete an; und darnach müssen sie auch verschiedentlich eingerichtet werden.

So macht man Mistbeete

1) Um Saamen früh keimen zu machen, damit man die jungen Pflanzen desto früher demnächst verpflanzen könne. Ein jeder weiß nemlich aus der Erfahrung, daß die Bewegung des Feuers in der Erde überhaupt des Winters über ziemlich nachläßt, und daß die Pflanzen erst spät im Frühjahr zu treiben anfangen. Es ist uns aber angenehm, frühzeitig grüne Küchenkräuter zu haben. Z. E. man säet Salat, Kohl, und dergleichen, um es zu verpflanzen.

2) Um zum nöthigen Gebrauch in der Küche, auch des Winters über, Kräuter wachsen zu machen. Z. E. Sauerampfer, Salat, und dergleichen.

3) Um Pflanzen frühzeitiger zur Vollkommenheit zu bringen, wie sie in freyer Erde nicht werden würden: So bauen wir Blumenkohl, Salat, Wurzeln, Gurken, Reddies, welche sich zwar im freyen Felde ziehen lassen, aber erst ein paar Monate später brauchbar werden, als auf einem guten Mistbeete; dies nennen die Franzosen Des primeurs, frühzeitige Sachen: Man pflegt sie um desto mehr zu schätzen, je früher sie kommen, wenn auch gleich ihr Geschmack nicht vorzüglich wäre.

4) Um gewissen Gewächsen einen erhabenen Geschmack zu geben, den sie in freyer Luft nicht haben würden. Dies ist die Ursache, warum wir Melonen auf Mistbeeten ziehen.

5) Um Früchte zu ziehen, denen die freye Luft bey uns zu rauh ist, wie z. E. die Ananas; Tuberosen.

6) Um

6) Um fremden zarten Pflanzen einen stärkern Trieb zu geben. So befördert man das Keimen neuer amerikanischer Saamen durch Mist, oder man setzt junge Bäume und Pflanzen auf Mist, um ihnen einen geschwindern und stärkern Trieb zu geben.

§. 384.

Darnach nun der Endzweck ist, wozu man Mistbeete anlegt, macht man solche entweder ganz frey, oder eingefaßt, oder verschlossen.

Freye Mistbeete sind, wenn der Mist ganz frey auf einander gepackt und mit Erde bedeckt wird, ohne alle Einschränkung. Dergleichen Beete macht man oft im Sommer zu späten Melonen; Indem der Mist aber frey liegt, und öfters beregnet, die Bewegung des Feuers auch nicht eingeschränkt ist, pflegt sie bald aufzuhören.

Eingefaßte nennen wir, wenn entweder nur die Erde, oder Erde und Mist mit Brettern eingefaßt werden, damit sie nicht ausweichen, und man überher Fenster oder Matten decken kann.

Verschlossene sind, wenn ein ordentlich vestes Behältniß dazu gemacht wird, es sey von Brettern oder von Mauren, damit aller Zugang von Luft abgehalten und die Beete desto besser erwärmet werden können. Dergleichen verschlossene Beete pflegt man **Treibkasten** zu nennen, oder auch **stehende Beete**, weil die Kasten beständig stehen bleiben.

§. 385.

Wiederum macht man die Mistbeete entweder mit der Erde gleich, oder sie werden eingesenkt; oder aber über der Erde erhaben.

Mit

Mit der Erden gleich, nennen wir die Beete, wenn der Mist oben auf die Oberfläche der Erde gelegt, und alsdenn mit Erde bedeckt wird.

Eingesenkte Mistbeete sind, wenn erst in die Erde eine Grube gemacht wird zu Fassung des Mistes.

Ueber der Erde erhabene Mistbeete zu machen ist eben nicht gebräuchlich, als um Tobackspflanzen zu ziehen; Man schlägt vier Pfäle in die Erde, bindet oben vier Latten daran, deckt eine geflochtene Hurde oder Buschwerk überher, bedeckt solches mit langen Stroh, darauf mit Mist, und endlich mit Erde.

Man will noch eine Art von erhabenen Mistbeeten machen, da der Mist auf einen Rost gepackt wird, und die Hölung unter dem Roste von Zeit zu Zeit mit neuem Mist erfrischt werden soll, um das Beete besser anzuheitzen: Ich habe aber dergleichen nie gesehen, zweifele auch, ob sie in der Ausübung mit Nutzen möglich sind.

§. 386.

Die Mistbeete unterscheiden sich noch weiter nach der Jahrszeit, in welcher sie gemacht werden.

So erfordern die frühen schon mehr Vorsicht, als wenn sie später im Sommer angelegt werden: Die ganz frühen, welche mitten im Winter gemacht werden, pflegt man **verlohrne Mistbeete** zu nennen, weil solche auf Gewinn und Verlust angelegt werden, und gemeiniglich, wenn die Witterung nicht ausserordentlich vortheilhaft ist, verlohren gehen.

§. 387.

Mistbeete sind ziemlich kostbar und mühsam; also kommt es auf den Fleiß eines Gärtners an, daß

daß die angewandten Kosten und Mühe geschwind, reichlich, und in vorzüglicher Güte belohnet werden.

Es ist also nicht genug, daß wir Mistbeete anlegen, und darauf endlich Pflanzen hervorbringen, die wir ohne dieselben auch hätten haben können, und welche vielleicht in freyer Luft wohlschmeckender gewesen seyn würden. Z. E. wer Erbsen auf einem Mistbeete ziehet, wird sich betrogen finden, indem sich solche, ausser der kleinen Zwergerbse, nicht treiben lassen.

Die Mistbeete müssen die darauf gesetzten Pflanzen auch geschwind zur Vollkommenheit bringen. Z. E. eine Melone kann 6 bis 7 Wochen nachher, wenn die Kerne gesteckt worden, Früchte ansetzen, welche vierzig Tage darauf reif seyn müssen; Ich kann also Anfangs Junius in diesen kältern Gegenden reife Melonen haben, und wenn die Pflanzen getragen haben, das Beet sofort zu andern Küchenkräutern nutzen. Es ist folglich unangenehm, wenn die jungen Pflanzen mehrere Monate feuchen oder ohne Unterlaß ins Laub treiben, bevor sie ansetzen, oder wenn sie gar, wie oft geschieht, die ersten Früchte wieder abwerfen; wenn in der Folge die angesetzten Früchte aus Mangel der Wärme mehrere Monate langsam wachsen, und endlich im Herbst spätt reif werden, wenn sie keinen Geschmack haben.

So muß ein Gärtner auch seine Beete reichlich zu nutzen wissen, nemlich daß er alle mögliche Pflanzen, welche er nach Beschaffenheit der Grösse darauf ziehen kann, bauet, oder wenn er nun z. E. Melonen gepflanzet hat, nicht zufrieden ist, daß er hie oder da eine schlechte Frucht hat, und endlich die abgestorbenen

benen Ranken verfaulen läßt, sondern er siehet darnach, daß jede Ranke so viel Früchte liefert, wie sie ernähren kann, und wie die letzte abgenommen wird, weiß er sein Beet gleich anderweitig zu nutzen.

Was auf den Mistbeeten gezogen wird, muß sich auch in vorzüglicher Güte unterscheiden; Dies ist fast bey keiner Frucht merkwürdiger als bey Melonen: Man kann an dem nemlichen Orte und aus einerley Saamen, gar wohlschmeckende, und wiederum ganz unschmackhafte Früchte ziehen.

§. 388.

Diesemnach haben wir bey Anlegung der Mistbeete auf folgende Stücke zu sehen.

1) Wird dazu ein bequemer Ort erfordert §. 389.

2) Muß man die Erde dazu vorher zubereiten §. 400.

3) Müssen alle zur Einfassung und Bedekkung erforderliche Stücke angeschafft werden §. 411.

4) Soll man sich auf guten Mist schicken §. 442.

5) Muß ein Gärtner verstehen, die Mistbeete recht anzulegen, §. 445. Folglich

6) sie gehörig zu warten §. 452; mithin

7) bestens zu nutzen §. 464, sodann

8) aber das schädliche und nachtheilige wegzuräumen §. 470.

Ich werde in den folgenden Abschnitten von einem jeden besonders handeln, am Ende aber noch 9) etwas von Mistbeeten zu besondern Behuf sagen. §. 481.

Dritter Abschnitt.

Von der Lage der Mistbeete.

§. 389.

Man pflegt die Mistbeete gern an einen Abort zu legen, oder gar zu verstecken.

Denn man siehet sie, weil Mist dazu erfordert wird, als etwas eckelhaftes und schmutziges an, welches dem Gesichte entzogen werden muß; Man hat aber sehr unrecht, wie ich gleich zeigen werde. Ein anders ist, wenn man die Mistbeete gern an einem verschlossenen Ort hat, damit nicht ein jeder hinzu laufen kann. §. 396.

§. 390.

Billig soll bey Anlegung eines Gartens gleich Rücksicht darauf genommen werden, daß man den allerbesten und bequemsten Platz für die Mistbeete vorbehalte, und daß man in der Nähe nichts anlege, welches denselben schädlich seyn könnte.

Gute, reichlich tragende, Mistbeete ist eine sehr angenehme Sache für die Tafel und für unsre Küche; daß aber die Mistbeete gut tragen, liegt größten Theils an deren Lage; und wenn sie auch die beste Lage haben, kann in der Nähe leicht etwas angelegt werden, welches ihnen schädlich seyn mögte, daher alle Sorgfalt dabey nöthig ist.

§. 391.

Die Mistbeete müssen vor allen Dingen gerade gegen Mittag gelegt werden.

Damit

Damit sie vom Morgen früh bis zum Abend die volle Sonne genieſſen können; Jedermann weiß, wie viel die Sonne zu Beförderung der Fruchtbarkeit beyträgt, da durch die von ihr gewirkte Bewegung des Lichtes die Bewegung des Feuers aufgehalten und verstärkt wird. Die Sonne darf also den ganzen Tag über durch nichts abgehalten werden.

§. 392.

Die Mistbeete müssen frey liegen.

Man hat den dazu bestimmten Platz ehedem mit hohen Mauren eingefaßt, und geglaubt, daß dadurch die kalten Winde und der Frost von den Beeten abgehalten werden sollte. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß die Mauren und eine genaue Einschlieſsung den Mistbeeten gar schädlich ist. Es ist zwischen solchen dumpfigt und feucht, die Luft trocknet nicht so leicht aus, und die Kälte fängt sich zwischen den Mauren, stößt sich in den Ecken, und wirkt weit stärker. Die Kälte und die Nässe sind aber die beyden Hauptfeinde der Mistbeete, und beyde sind lange nicht so gefährlich, wenn alles frey ist.

Man hält gemeiniglich den Mistbeeten nur die Mauren schädlich, welche die Nord- und Nordostwinde auffangen, die aufgefangenen und zurückstoſsenden Südwinde sind aber oft eben so, ja noch mehr schädlich.

§. 393.

Obgleich die Mistbeete ganz frey liegen wollen, so muß man sich doch in Acht nehmen, daß sie nicht in einem starken Zuge gelegt werden.

Fast in allen Gegenden wird man wahrnehmen, daß der Wind an einer Ecke des Gartens stärker zie-

het als in andern, sonderlich wenn nahe bey ein Berg, oder ein tiefes Thal, oder ein kleiner Wald, oder ein Fluß, oder einzelne Gebäude liegen. In einer solchen, einem besondern Zuge unterworfenen, Gegend werden die Pflanzen eher Schaden von dem Frost nehmen, und mehr zurück bleiben. Man vermeidet sie also gern, wenn es zu ändern ist.

Eben dieserwegen ist auch vortheilhafter, wenn man sie in einer Ebene legen kann, als wenn man sie an einer abhangenden Anhöhe anbringen muß.

§. 394.

Man darf die Mistbeete in keine feuchte Gegend legen.

Das Wasser, wenn es von unten an den Mist kommt, erkältet solchen, stöhret die Bewegung des Feuers, und verzehrt den Mist; bringt auch in die Erde eine gewisse Stockung der Säfte, welche die Pflanzen, wenn sie nicht recht stark sind, leicht verfaulen macht.

Man legt daher die Mistbeete nicht gern nahe an ein Wasser, weil der Boden daselbst gemeiniglich feucht zu seyn pflegt, von dem Wasser steigen auch mehrere Dünste in die Höhe.

Noch schlimmer ist ein an sich im Grunde morastiger Platz, denn daselbst steiget jederzeit aus dem Grunde Wasser in die Höhe, dergleichen Beete werden nie recht warm seyn, noch treiben.

Es taugt auch nicht, wenn in der Nähe Gebäude oder Anhöhen sind, von denen das abfliessende Regenwasser nach den Mistbeeten zu seinen Abfluß hat, indem sich solches leicht nach den losen Mist hinziehet.

Am

Am besten ist, wenn der zu den Mistbeeten bestimmte Platz einen vesten trocknen kiesigten Grund hat, welcher in der Mitte etwas erhöhet werden muß, so daß das auf die Mistbeete fallende Regenwasser von allen Seiten sofort frey abziehen kann, und nicht beym Miste stehen bleibt, sonst spürt man sofort einen Abgang an der Wärme.

Ein loser Sandboden ist auch nicht übel, der Mist verliert aber mehr, indem die Fettigkeit aus dem Mist hineinzieht; Der Mist muß billig auf den Mistbeeten nichts von seiner Stärke verlieren, sondern besser seyn, als wenn er unmittelbar von der Miststete auf das Land gefahren wäre.

Ein leimigter Grund pflegt von unten auf Nässe zu geben; Man hilft sich, wenn man solchen mit Grand, Kies, oder kleinen Steinen überfährt, würde der Platz dadurch zu sehr erhöhet, so gräbt man den Boden etwas aus, und füllet zwey Drittel mit Grand und Steinen, das übrige aber mit leichter Erde.

Man pflegt bey den Mistbeeten Wasser in der Nähe zu erfordern, damit sie bequemer begossen werden können; allein das Begiessen geschieht sehr selten und in geringer Dose, und wenn die Witterung noch kühl ist, muß das Wasser erst lauwarm seyn, kann also nicht unmittelbar zum Begiessen geschöpft werden.

Ist der Platz naß, so ziehen einige gar Kanäle zu Abführung des Wassers, oder wenn sie diesem keinen Abfluß geben können, senken sie an der niedrigsten Seite einen Brunnen ein.

§. 395.

Man wählt zu den Mistbeeten gern einen Ort, bey welchem bequem herzugefahren werden kann.

Es ist mühsam, wenn der Mist oder die Erde erst durch Umwege von Menschen herzugetragen werden muß. Es wird dazu so viel mehr Zeit erfordert, und es geht mehr Mist verlohren.

§. 396.

Der Platz muß auch geräumlich genug seyn.

Denn man muß sich neben den Mistbeeten frey rühren und bewegen können. Es muß Platz seyn, wohin der Mist gelegt wird, ehe man ihn zurecht packt; wo die Erde verwahrt und zubereitet wird; wohin man die Matten stellen kann, wenn sie abgenommen und getrocknet werden müssen; wohin man die abgenommenen Fenster stellet; und so weiter.

Wenn man auch mehrere Mistbeete neben einander macht, ist besser, wenn sie nicht dicht in einander gepreßt sind, damit man geräumlich genug umher gehen, auch zwischen durch einen Abzug für das Regenwasser lassen kann.

§. 397.

Man legt die Mistbeete gern an einen verschlossenen Ort.

Dies ist sonderlich in einem grossen Garten nothwendig, welcher von vielerley Leuten besucht wird; damit nicht ein jeder herzu laufe, und aus Neugier die Fenster aufhebe, denn dadurch kann bey starkem Froste und rauhem Winde schon ein Mistbeete Schaden leiden. Es ist auch gefährlich, wenn das Vieh zu den Mistbeeten laufen kann; wenn es auch nur Hüner sind, so treten sie leicht, wenn sie auf den Fenstern spatzieren gehen, das Glas entzwey, oder hacken es mit den Schnäbeln durch; Oder wenn sie unter den Fenstern kommen, so kratzen sie alles um.

Man

Man muß auch die Mistbeete reinlich zu halten suchen, welches nicht angeht, wenn sie offen liegen.

§. 398.

Endlich ist nöthig, daß sie nahe bey des Gärtners Wohnung liegen.

Denn da sonderlich die frühen Mistbeete vom Gärtner öfters und zu allen Tagesstunden, auch zu Zeiten bey gar strengem Frost in der Nacht, besucht werden müssen, und überhaupt alle Mistbeete mehrmalen im Tage die Gegenwart und Aufsicht des Gärtners unumgänglich erfordern, so ist vortheilhaft, wenn er sie beständig unter seinem Auge hat, und in sein Haus nicht ein oder ausgehen kann, ohne die Mistbeete zu paßiren, indem ihn dieses erinnert, daß er dieses oder jenes besorgen oder nachsehen müsse. Er muß auch bey Ungewitter, bey Hagel, oder Regen oft schleunig herzulaufen, und die Fenster bedecken.

§. 399.

Kann man alle diese Vortheile nicht zugleich haben, so sucht man sich so gut wie möglich zu helfen.

Mancher hat nur einen kleinen Garten, und es bleibt ihm keine Wahl.

Eines andern Gelegenheit ist nicht, dem Gärtner eben ein neues Wohnhaus zu bauen, und findet doch nicht anders, als von dessen Wohnung entfernt, einen bequemen Platz.

Ein dritter hat zwar einen guten Platz; er ist aber abgelegen, und es kann keine Fahrt dahin angelegt werden.

Eines vierten Garten liegt überhaupt am Wasser, er würde also vergebens suchen, seine Beete davon zu entfernen.

Mein Garten liegt in einem tiefen, leimigten, nassen, quellichten Grunde, zwischen den Bergen, wo ein beständiger Zug vom Winde hergehet, wo die Luft oft dick und neblicht ist; wo ich mich also vergebens bemühe, vorzüglich gute Mistbeete zu haben; wo dieselben eine genauere Wartung erfordern, und wo alles ungleich später treibet, als in andern sandigten trocknen ebnen Gegenden; Man hatte den zu den Mistbeeten bestimmten Ort Anfangs mit zwölf bis vierzehn Schuh hohen Mauren umgeben, und sich damit gegen die Winde sichern wollen; eben dieses aber veranlaßte, daß dieser nun rund umher zu sehr eingeschlossene Ort noch kälter und dumpfiger ist.

Vierter Abschnitt.

Von Zubereitung der Erde.

§. 400.

Ein Gärtner, der mit Zuverläßigkeit gute Mistbeete anlegen will; befleißiget sich vor allen Dingen, daß er dazu eine genugsame Menge tüchtiger Erde in Vorrath habe.

Diese Regel kann sich ein Gärtner nicht genug anempfohlen seyn lassen, da nicht eine jede Erde zu den Mistbeeten tüchtig ist, und er nicht auf allen Beeten einerley Erde gebrauchen darf. Die zu nehmende Erde auch, wenn sie den rechten Nutzen leisten soll, sorg-

sorgfältig und durch mehrere Jahre dazu zubereitet werden muß.

§. 401.

Nie soll ein Gärtner Erde, welche schon einmal auf Mistbeeten gewesen ist, wieder dazu nehmen.

Es geht zwar an, daß man die Erde, welche von den Mistbeeten genommen worden, wenn sie wieder um einige Jahre ausgeruhet hat, und verbessert worden, abermals dazu nehmen kann; Sie wird aber nicht denjenigen Nutzen leisten, welchen man von einer Erde, welche noch nie getrieben worden, erwarten kann. Ein Gärtner hat allemal gute Erde nöthig, zu Verbesserung und Erhöhung der Rabatten und Küchenfelder; oder bey Versetzung der Bäume, oder zur Orangerie. Dazu verbrauche er die Erde von den Mistbeeten, und suche jedesmal zu neuen Mistbeeten auch frische Erde in Vorrath zu haben; Wenigstens muß er zu den frühesten, und woran ihm am mehrsten gelegen ist, frische Erde nehmen.

Denn auf den Mistbeeten sollen Pflanzen gegen ihre Natur und zur unrechten Zeit getrieben werden; diese, da sie eingeschlossen sind, können die Nahrung nicht so, wie andre frey wachsende Pflanzen, aus der Luft vom Thau oder vom Regen an sich ziehen, sondern müssen solche aus der Erde nehmen; diese muß also geschickte Theile dazu bey sich führen. Blos geile Erde schickt sich dazu nicht, denn die darin befindliche ölige Theile werden zu leicht von der Bewegung des Feuers mit in Bewegung gesetzt, die Pflanzen wachsen zu frech auf, und verfaulen.

Ist die Erde lose und staubicht, so fehlet es den zarten Wurzeln an genugsamer Nahrung; sie trocknet

leicht aus, und die jungen Pflanzen werden darin schwerlich aufrecht erhalten.

Ist sie zu steif und bindend, so schluckt sie erst zu viel Feuchtigkeit ein, und trocknet nicht genugsam aus, das Wasser geräth in eine den Pflanzen nachtheilige Stockung, oder aber dergleichen Erde dampfet zu sehr; der Dampf setzt sich tropfenweise unter den Fenstern an, und fällt von diesen auf die Pflanzen zurück, da sie denn leicht faulen: Trocknet dergleichen steife Erde aber einmal, so bindet sie zu sehr, erstickt die zarten Wurzeln, berstet auf, und nimmt keine Feuchtigkeit weiter an.

Ist die Erde noch zu frisch und nicht genugsam durchgearbeitet, so hat sie noch etwas rohes und scharfes bey sich, welches dem Wachsthum hindert, und die Oberfläche in Gestalt einer weissen salzähnlichen Kruste bedecket; die Gärtner pflegen alsdenn zu sagen, die Erde habe noch zu vielen Salpeter bey sich, ob man gleich keinen Salpeter darin findet.

Die Erde muß also vorher eine gewisse Zeit an der Luft gelegen, und gleichsam in Digestion gestanden haben, wodurch die Theile besser auseinander getrennet, und vermischet werden; das überflüßige, wäßrige, und flüchtige verflieget; die scharfen und unartigen Theilgen werden corrigiret, und die rechten nahrhaften Theile werden mehr verdickt und geschickt gemacht, in die Pflanzen überzugehen, ohne daß das Feuer seine rechte Kraft darauf anwenden kann; dies heißt nach der Sprache der Naturkündiger, die Erde muß das rechte Gluten, oder den Kleber enthalten; dessen Gegenwart ich zwar erkennen, welches ich aber nicht näher erklären kann; daher ich im ersten Theile

eine

eine Premie darauf ausgeboten habe, wer mich dies Gluten näher kennen lehren würde.

So viel ist aus der Erfahrung gewiß; Je mehr Gluten oder Kleber meine Erde hat, desto zuverläßiger kann ich darauf rechnen, daß meine Mistbeete gut gerathen, und nicht gleich von dem geringsten Unfalle Schaden nehmen werden. Da aber die Pflanzen daraus allein ihre Nahrung nehmen müssen, so wird dies Gluten, zu dessen Zubereitung mehrere Jahre erfordert werden, in einem Sommer verzehret; läßt man die Erde darauf drey bis vier Jahr ruhen, so ist sie zwar abermalen brauchbar, leistet aber doch nicht mehr den nemlichen Nutzen.

Ich habe bey vielen Gärtnern bemerkt, daß sie, wenn die alten Mistbeete im Herbst verstöhrt werden, die Erde davon gleich darneben auf einen Haufen bringen, den kurzen Mist, welcher darunter liegt, darunter mischen, diese Erde den Winter über etwa noch einmal durcharbeiten, und sodann gleich wieder zu den nächsten Mistbeeten anwenden.

Sie dürfen sich aber alsdenn nicht wundern, wenn ihre Mistbeete so schlecht treiben; wenn sie klagen müssen, daß ihnen in einer Nacht alles darauf umgefallen und verfaulet sey. Es muß daran, denn die Nässe, denn der Frost, denn das lange anhaltende dunkele Wetter, Schuld seyn, weswegen sie den Beeten keine Luft geben dürfen. Alles dieses würde den Pflanzen keinen Schaden gethan haben, wenn die Erde besser gewesen wäre.

§. 402.

Man muß also bedacht seyn, bey Zeiten auf die künftigen Jahre eine genugsame Menge Erde in Vorrath zu haben und zu samlen.

Damit man nicht etwa genöthiget werde, alte schon gebrauchte Erde wieder zu nehmen. Die Mistbeete erfordern Erde, welche noch nicht getragen hat, wenigstens in der gegenwärtigen Verbindung; diese nennen die Franzosen, Terre vierge, Jungfernerde.

Wir gelangen dazu auf dreyerley Art: 1) Wenn wir frische zusammengeflossene Schlammerde, Erde aus Graben und Teichen nehmen; 2) Wenn wir auf einem guten, noch nicht umgebrochenen, Anger, den Rasen, so weit die Wurzeln reichen, wegnehmen, und alsdenn die frische Erde einen Spaden tief ausheben; dies geschieht ohne Beschädigung des Angers, wenn die ausgegrabene Hölung verglichen, und mit denen zurückgelegten Rasenstücken von neuen bedeckt wird; 3) Wenn wir verfaultes Holz oder Laub, allerley Abfall und Auskehrig, zusammengefegten Gassenkoth, und dergleichen sammlen, Mist darunter mischen, und alles zusammen in einem Haufen durchbrennen lassen. Wo man es haben kann, nimmt man von allen Arten unter einander; Die frische Schlammerde würde allein zu steif seyn; die Erde von verfaulten Pflanzen giebt, wenn sie lange genug gelegen hat, die beste Nahrung; allein würde sie aber zu locker seyn.

§. 403.

Man nehme, welche man will, so muß die Erde, ehe sie sich auf ein Mistbeete schickt, wenigstens zwey volle Jahr gelegen und geruhet haben.

Wenn ich auch die fetteste Teich- oder Schlammerde habe, so muß sie doch vorerwehnter Maassen ein paar Jahre in grossen Haufen in Digestion gestanden

den haben. Hat sie drey oder vier Jahr gelegen, ist es desto besser. Eine längere Ruhe ist ohne Nutzen. Man wählt dazu gern einen freyen, erhabenen, trocknen Platz, wo die Haufen von der Sonne an allen Seiten beschienen, und von der Luft durchstrichen werden können. Man macht sie daher gern etwas hoch.

§. 404.

In dieser Ruhezeit kann die Erde nicht fleißig genug umgearbeitet werden.

Dies Umarbeiten hat einen vielfachen Nutzen:

1) Da die Erde aus einer Vermischung von mehrern Theilen bestehen muß, so werden diese dadurch desto besser vermischt, und durch einander gearbeitet.

2) Was einmal oben an der Luft gelegen hat, kommt bey der zwoten Verarbeitung unten, und so umgekehrt; werden also alle Theile der Digestion besser ausgesetzt.

3) Der unter den Haufen gemischte Mist und die Holzspäne verfaulen leichter, und werden eher in Erde aufgelöset, da solche sonst Jahr und Tag bleiben würden, wie sie sind.

4) Der in der Erde befindliche Saamen vom Unkraut wird, wie er an die Oberfläche kommt, zum Keimen gebracht, und zerstöhrt, da er sonst erst auf den Mistbeeten keimen würde.

Billig soll das Umarbeiten den Sommer über alle Monat wiederholt werden: Die Gärtner pflegen aber gern dergleichen Erdhaufen sich zu Nutzen zu machen, und allerley Gewächse darauf zu ziehen; Sie lassen also, um diese nicht zu stöhren, auch die Erdhaufen zum größten Schaden liegen, und über und über mit Unkraut bewachsen.

§. 405.

§. 405.

Ein Gärtner muß sorgfältig darauf achten, daß seine Erdhaufen nicht mit Unkraut bewachsen.

Denn die Erde soll sich eben ausruhen und nicht tragen; das Unkraut zöge also die nahrhaften Theile weg, und hinderte der Digestion: Am schlimmesten ist, wenn man es gar bis zum Saamentragen kommen läßt; denn nichts ist verdrießlicher, als wenn man Erde auf den Mistbeeten hat, welche mit vielen Saamen von Unkräutern angefüllet ist; Man muß dabey täglich jäten, und kann das Unkraut nicht vertilgen, darf auch im Anfange die Fenster nicht so lange offen stehen lassen. Man soll derowegen die Erdhaufen, wenn man nicht zur Umarbeitung gelangen kann, alle acht oder vierzehn Tage oben rühren, absäubern, und die schon zu weit geschossene Pflanzen, welche Saamen bringen möchten, ganz weg und zurück werfen.

§. 406.

Die Erdhaufen sollen wenigstens das letzte Jahr gar nicht bepflanzt werden.

Denn sonsten müssen sie, wie schon gesagt, zu lange ungerührt liegen, und die von denen darauf gezogenen Pflanzen in der Erde zurückbleibende zarte Wurzeln sind denen künftigen Pflanzen nachtheiliger, wie man glauben sollte.

§. 407.

Ehe die Erde gebraucht wird, muß sie durch ein Dratsieb gesichtet werden.

Damit sie sich ja vollends recht vermische, und man nichts als recht klare, auseinander gegangene Erde auf das Mistbeete bringe; alles grobe, was noch in

Klumpen

Klumpen zusammenhanget, oder nicht genugsam verfault ist, wird zu dem Erdhaufen auf künftig Jahr geschüttet.

§. 408.

Unter der Erde darf nichts mehr von unverfaulten Reisern oder Holzspänen seyn.

Diese verfaulen sonst auf den Mistbeeten, stecken die Luft darin an, und, wenn die zarten Wurzeln an dergleichen faule Stellen kommen, gerathen sie leicht in Fäulniß.

§. 409.

Die Erde soll mehr vest als lose seyn.

Sie kann zwar zu vest und bindend seyn, ehe sie genugsam durchgearbeitet worden. Wenn aber dergleichen veste Erde etwas vermischt und gehörig verarbeitet worden, hat sie vor einer losen den Vorzug, weil sie länger die Feuchtigkeit hält, und die Bewegung des Feuers nicht so geschwind dadurch wirket.

Vieler Sand auf Mistbeeten ist schädlich; Es darf davon nicht mehr genommen werden, als um die gar zu veste Erde etwas mürbe zu machen; In Gegenden, wo man fette Erde hat, hilft man sich eher mit Holzerde und Mist: In sandigten Gegenden aber ist mühsam, veste Erde zu schaffen, weil man keine Teich- oder Schlammerde hat, und die staubigte beizende Moorerde nichts tauget; Man muß verfaultes Laub, Wurzeln und Kräuter samlen.

§. 410.

Gute Erde erkennet man: 1) Aus dem äusserlichen Ansehen. 2) Durch den Geruch. 3) Durch den Geschmack. 4) Durch das Gefühl.

Sie

Sie muß 1) eine Nuß- oder Kastanienfarbe haben, und mehr ins schwarze fallen; wenn man sie schneidet, nicht kleben, noch anhangen; sich nicht in Stücken zerbrechen lassen, sondern körnicht aus einander fallen; im trocknen Wetter keine Ritzen oder Rinde bekommen, bey nasser Witterung hingegen nicht klebricht noch zum Mörtel werden.

2) Sie muß sonderlich nach dem Regen einen angenehmen frischen Geruch geben, und nicht mehr nach verfaultem Mist oder Holz riechen.

3) Verschiedene Haushälter wollen gute Erde aus dem Geschmack beurtheilen; Ich bekenne aber meine Unwissenheit, daß nie Erde gekostet habe, also auch nichts davon nachsagen kann.

4) Im Anfühlen muß die Erde zwischen den Fingern zart, trocken, und etwas fettig anzufühlen seyn; nicht kleben, noch weniger sich rauh, sandigt, oder brüchig fühlen lassen, am wenigsten etwas beitzendes haben, welches die Finger rauh macht, wie da geschieht, wenn man Hüner oder Taubenmist darunter mischt, welcher zu scharf ist und nichts taugt.

Fünfter Abschnitt.

Von denen zu den Mistbeeten erforderlichen Geräthschaften.

§. 411.

Ehe man Mistbeete anlegen kann, werden dazu einige Geräthschaften erfordert: diese betreffen nun

1) Die

1) Die Einfassung.
2) Die Bedeckung.
3) Die Beschützung.

§. 412.

1) In Ansehung der Einfassung beruhet es darauf, ob wir freye, eingefaßte, oder verschlossene Mistbeete anlegen wollen. (§. 384)

§. 413.

a) Die ganz freyen Mistbeete (§. 412) sind in Frankreich und andern wärmern Gegenden gebräuchlich, bey uns aber ohne grossen Nutzen.

Man packt den Mist wie gewöhnlich, schüttet Erde überher, setzt an den Seiten Bretter dagegen, und druckt gegen solche die Erde mit der dicken Faust; wenn sodann die Erde verglichen ist, bleibt sie stehen, und man nimmt die Bretter weg; die darauf zu sezzende Pflanzen werden nur mit gläsernen Glocken bedeckt.

In unsern kältern Gegenden können wir dergleichen Mistbeete nicht wol gegen Kälte und Nässe vertheidigen, und sie finden nur bey wenigen Pflanzen Anwendung; Melonen gerathen selten anders als bey recht trocknen Sommern darauf.

§. 414.

Es haben derowegen b) wenigstens bey uns die eingefaßten Mistbeete den Vorzug.

Man macht dergleichen auf zweyerley Art: Es wird nemlich sowol der Mist als die Erde eingefaßt; (§. 416) oder man faßt nur die Erde allein ein. Dieses Einfassen geschieht durch Bretter, welche entweder in einen vierseitigen Kasten ordentlich zusammen genagelt

genagelt und verbunden, oder aber nur in einander gefuget werden. Die letztern sind die besten. Mehrerer Deutlichkeit wegen habe dergleichen Kasten auf der beygefügten Tafel vorgestellet, und werde davon vorzüglich handeln; denn wenn man die, solchen zu-
F. I. 7. sammen haltende, Keile losschlägt, kann man sie auseinander nehmen, und des Winters in Schutz bringen; die Bretter ziehen sich nicht so leicht, und dauren länger. Ein grosser zusammengenagelter Kasten bleibt das ganze Jahr hindurch Wind und Wetter ausgesetzt, verfaulet bald, oder es ziehen und werfen sich doch die, bald naß bald trocken werdende, Bretter. Es wird auch dazu ein kostbarer Beschlag von Eisen erfordert.

§. 415.

Man macht dergleichen Kasten am liebsten von Tannenholz.

Denn das Holz muß anderthalb bis zween Zoll Dicke habe; sonst springt es oder wirft sich, hält auch die Kälte nicht ab. Dicke eichene Bretter sind aber zu schwer und unbehülflich, bleiben auch schwerlich gerade, alsdenn passen und schliessen die Fenster nicht, welches ein grosser Fehler ist. Ihre Schwere druckt den Mist zu sehr nieder.

Die tannene Bretter werden inwendig verpicht, und aussen angemahlt oder verthert, so halten sie lange. Dies Anstreichen ist zu ihrer Erhaltung unumgänglich nöthig.

§. 416.

Soll der Mist auch mit dergleichen Kasten eingefaßt seyn, (§. 414) so wird dazu ein besonderer weiterer, und zu der Erde ein zweyter, oben auf zu deckender, engerer Kasten erfordert.

Wenn

Wenn der Mist auch mit einem ordenlichen Kasten eingefaßt wird, so ist es schon eine Art von verschlossenen Mistbeeten. (§. 424) Einige finden gut, den Mist auf diese Art einzufassen, und glauben, daß er sodann länger Wärme behalten soll, da die äussere Luft nicht so leicht antreten könne, auch die Nässe abgehalten würde. Dergleichen Mistbeete sehen ordentlicher und reinlicher aus, und der Mist wird mehr zu Rath gehalten; Denn indem er eingeschlossen ist, kann er nicht so zerstreuet und ausgewittert werden. Man kann aber aus denen gleich hiernächst anzuführenden Ursachen, und vornemlich wegen des Anheizzens, keine frühe Mistbeete auf diese Weise anlegen, und mir wollen sie überhaupt nicht so gut gefallen, als die folgenden.

§. 417.

Man macht also gemeiniglich halb eingefaßte Mistbeete; nemlich solche, an denen der Mist frey lieget, und nur die überzuschüttende Erde mit einem Kasten eingefaßt wird. Man nennet solche halb freye.

Ihr Vorzug besteht darin:

1) Man erspart die auf den untern Kasten zu wendende Kosten.

2) Man kann besser zu dem Mist kommen, wie wir unten sehen werden. (§. 456)

3) Der Mist behält wirklich länger Wärme, wenn er frey liegt.

4) Man kann dergleichen Beete eher anwärmen.

5) Man stößt den vorstehenden Mist daran, wenn die Beete sich gesetzt haben, weg, und kann ihn gleich zu andern Behuf anwenden; oder aber alsdenn

6) Da man es nöthig finden sollte, leicht einen Verschlag von losen Brettern herum machen. (§. 480)

§. 418.

Ein solcher Verschlag zu einem halb freyen Beete darf nicht über fünf einen halben bis höchF. I. stens sechs Schuh nach Kalenbergischem Maaß, oder fünf und einen halben Schuh pariser Maasses breit seyn.

Es kommt darauf an, daß der Gärtner von beyden Seiten bequem bis in die Mitte reichen, und daselbst pflanzen, oder an die gesetzten Pflanzen arbeiten kann: Werden die Kasten breiter gemacht, so werden die überzudeckende Fenster zu lang und unbehülflich.

Die Kasten schmäler zu machen, ist auch nicht gut; denn so muß das Beete von Mist zu schmal angelegt werden, und so hält er keine Wärme. Ausser zu ganz frühen verlohrnen Mistbeeten (§. 386) nimmt man wol einen ganz schmalen Kasten, auf welchen man die auf die andern Mistbeete in der Länge zu legende Fenster quer legt. Man macht die Kasten dazu wol gar nur von drittehalb bis drey Fuß breit, damit man solche durch den umher zu legenden Mist durchaus erwärmen, auch besser nachheitzen könne.

§. 419.

F. I. 1. 2. Der Verschlag oder Kasten muß hinten höher, als vorne seyn.

Eines Theils damit der darauf fallende Regen besser und geschwinder ablaufe; andern Theils, damit die Sonne besser darauf wirke. Denn wir finden, daß die Wirkung der Sonnenstrahlen weit stärker sey, wenn die Fenster etwas schräg gegen die Sonne gerichtet

richtet sind. Man macht sie daher hinten neun bis zehn Zoll höher.

§. 420.

Die Länge der Kasten ist eigentlich willkürlich.

Wer grosse und viele Mistbeete hat, macht sie lang; wer sich mehr einschränken muß, macht sie kürzer; Weil die Beete nach und nach angelegt werden müssen, er also nicht zu viel zugleich machen darf: Man richtet sich nach der Länge der Bretter, vornemlich aber, daß die Länge des Kastens genau in einer gewissen Anzahl Fenster aufgehe. Denn diese müssen, wenn sie aufgelegt worden, genau aneinander schliessen, ohne Lücken zu lassen noch überzustehen.

Man hält die Kasten je länger je besser, weil, wenn sonst mehrere neben einander gesetzt werden müssen, die Zwischenwände unnöthiger Weise Holz und Raum wegnehmen. Man setzt sodann, wenn eine Dielen-Länge nicht zureicht, solche ein vor den andern, bis zu der beliebigen Länge.

Ich finde aber in kleinen Privat-Garten fast besser, die Kasten von drey bis vier Fenstern, also von 10 bis 14 Schuh lang zu machen, insonderheit bey frühen Beeten und in mittelmäßigen Gärten: denn man kann öfter abwechseln; die Bretter, wenn sie gar lang sind, werfen sich leicht, und treten unten heraus; Man sucht dieses zwar durch unten einzulassen- F. I. 10.
de Querriegel zu verhüten; solche haben aber die Unbequemlichkeit, daß man dergleichen Kasten in der Folge nicht heben, oder lichten kann, wie doch oft nöthig ist. Es setzt sich auch am Ende die Erde in den Kasten wol, so hindern diese Riegel; Wie sie denn auch dem Ausbreiten der Wurzeln nachtheilig

sind. Man hilft sich aber bey ganz langen Kasten, wo die Querriegel unentbehrlich sind, daß sie blos mit einem Schwalbenschwanz ohne Nagel und Keil eingefugt werden, und etwas vorstehen, so, daß sie mit dem Schlage eines Hammers benöthigten Falls gleich herausgeschlagen werden können; diese helfen sodann Anfangs den Kasten auf dem Miste mit tragen, daß er nicht so sehr in den Mist einsinkt, und wenn man in der Folge den Kasten hebet, bleiben sie in der Erde liegen, ohne daß solche gerührt wird.

§. 421.

Die Höhe der Kasten muß sich nach denen Pflanzen richten, welche man auf den Beeten ziehen will.

F. I. c. f. Denn von der Oberfläche der Erde bis unter die Fenster darf nicht mehr Raum bleiben, als die Blätter der Pflanzen eben nöthig haben: Ist der Raum zu groß, oder sind die Fenster von der Erde zu weit entfernet, so wirken die Sonnenstrahlen, sonderlich bey frühen Beeten, nicht genugsam, und dergleichen Beete sind schwer zu erwärmen.

Treten die Blätter oben unter die Fenster, so können die Pflanzen nicht recht auswachsen, und wenn die unter dem Glase sich samlende Dünste an die Blätter kommen, faulen diese davon.

Man pflegt für diese Kasten folgende Höhe für die niedrigste Seite gegen Mittag anzugeben.

1) Alle Kasten zu den ersten verlohrnen oder frühen Mistbeeten, oder worauf Saamen gesäet werden zu Pflanzen, welche man hernach versetzt, müssen 8 Zoll hoch seyn; man rechnet auf solche 4 Zoll Erde, und eben so viel Raum für das Kraut.

2) Beete

2) Beete zu Wurzeln, Reddiesen, und dergleichen frühen Kräutern, erfordern acht bis neun Zoll hoch Erde, und vier bis sechs Zoll Raum für das Kraut, also müssen die Kasten zwölf bis funfzehn Zoll hoch seyn.

3) Gurken und Salat erfordern 6 Zoll Erde und so viel Raum für das Kraut, weil sie aber hinten steigen und mehr Erde erhalten, ist vorne die Höhe von 9 bis 10 Zoll hinreichend.

4) Melonen wollen 3 Zoll hoch Erde und 7 Zoll für das Laub haben. Es können also 8 bis 9 Zoll hinreichen.

5) Die Kasten zu frühen Blumenkohl erfordern bis anderthalb Schuh.

Sind die Fenster nach der Vorschrift (§. 432) gemacht, so können die Kasten ein bis zween Zoll niedriger seyn.

Ich rathe zu den frühen Melonenbeeten den Kasten F. I. nach der Zeichnung vorne nur 6 Zoll hoch zu machen, denn da sie hinten 10 Zoll höher sind, kann man die Erde nach der Linie e. f. steigen lassen, die Kasten F. I. e. f. auch in der Folge heben, so, daß zwischen den Fenstern Raum genug für die Blätter bleibt.

§. 422.

Auf die Weite eines jeden Fensters werden oben in den Kasten Zwerghölzer mit einem Schwalbenschwanze eingelassen.

Diese dienen, theils um den Kasten zusammenzu- F. I & II. halten, damit die Bretter von der dagegen druckenden Erde nicht ausweichen; Theils, daß man die Fenster darauf bequemer auf oder niederschieben, auch ruhen lassen kann: vornemlich aber, daß zwischen

der Fuge, wo zwey Fenster zusammenstossen, keine Kälte, und kein Regenwasser durchdringen könne. Denn nichts ist den Mistbeeten schädlicher, als eine überflüßige Nässe, vornemlich, wenn das Wasser Tropfenweise herunter fällt. Dieserwegen muß in denen Zwerghölzern in der Mitte eine
F. I. 11. Hohlkehle oder Gosse ausgehobelt werden, damit das zwischen den Fenstern etwa durchdringende Regenwasser darin herunter, und ablaufen könne, ohne daß ein Tropfen davon unter die Fenster kommt. Man nagelt deswegen, damit das Wasser sich unten vor den Fenstern nicht etwa aufhalte; unten vor jeder solcher
F. I. 12. Gossen eine kleine Rinne von weissem Bleche, durch welche das in der Gosse herunter kommende Wasser herausläuft. Das untere Brett vom Kasten muß gleichfalls ausgehobelt werden, damit das etwa unten bey den Fenstern sich einsaugende Wasser darin sich sammlen, und von beyden Seiten nach jenen Rinnen ablaufen könne.

Ich halte aber von den blechernen Rinnen nichts; Sie verbiegen sich bald, und man reißt sich leicht daran, wenn man bey den Mistbeeten auf und nieder gehen muß.

§. 423.

Die obere Kante des Kastens muß sonderlich unten und an beyden Seiten mit einer etwa anF. I. & II. 8 derhalb Zoll hervorstehenden Latte oder Leisten eingefaßt werden.

Diese hindert, daß der Wind von den Seiten nicht zwischen den Fenstern durchdringen könne, auch daß die Fenster nicht abschurren, sondern vielmehr dichter und bequemer an einander gelegt werden können. Diese Latte muß

muß an der vordern Seite, wo die eben beschriebenen blechernen Rinnen herausgehen, durchbohrt werden, und nicht ganz dicht an den Kasten anliegen, damit das auf den Fenstern herunter rollende Regenwasser nicht daran stehen bleibe, sondern gleich abziehen könne.

Die Kante der Bretter vom Kasten muß nach dem Winkel, wie die Fenster abhangen, schräg abgehobelt werden, damit die Fensterrahmen durchgehends vest an den Rahmen anschliessen, und das volle Holz fassen.

Im übrigen darf an den Kasten nichts scharfes oder hervorstehendes seyn, denn es geht daran sonst leicht beym auf- oder abschieben der Fenster das Glas entzwey, oder man beschädiget sich daran, wenn man bey den Mistbeeten arbeitet.

Ich habe bemerkt, daß man die Seitenbretter des Kastens höher macht, so, daß die Rahmenstücke dagegen stossen; und daß man nur inwendig Leisten annagelt, worauf die Rahmen ruhen, so lauft aber das an den Rahmen herunter triefende Wasser in den Kasten.

§. 424.

Verlangt man ganz verschlossene oder stehende Mistbeete, (§. 384) so werden die Kasten dazu entweder von Holz gemacht, oder ordentlich von Steinen ausgemauret.

Die hölzernen verschlossenen Kasten werden ordentlich in Gestalt eines kleinen Hauses vest zusammen genagelt, so, daß sie beständig bleiben, und nicht wie jene Einfassungen von Zeit zu Zeit weggenommen werden. Dergleichen verschlossene Kasten nennen wir Treibkasten, auf holländisch Trek-kasten, da solche aber nicht zu unsern eigentlichen Mistbeeten ge-

wöhnlich sind, sondern nur gebraucht werden, um Ananas zu ziehen, oder Früchte zu treiben, so übergehe ich sie hier.

Dagegen sind die ausgemauerten Mistbeete gewöhnlicher. Man führt nemlich Kasten von Steinen von sechs Fuß im Lichten breit, in beliebiger Länge, vorne 6 bis 7 Schuh hoch, und hinten etwa 9 Zoll höher auf, oben werden solche mit Hölzern bedeckt, auf welchen die Fenster zu liegen kommen.

Hat man im Grunde loses trocknes Erdreich, so kann man dergleichen Kasten wol ein bis zween Fuß in die Erde senken, so bald aber das mindeste Wasser zu befürchten ist, darf es nicht geschehen. Es muß nur inwendig allemal sechs Schuh hoch für den Mist berechnet werden.

Da man an den andern eingefaßten Mistbeeten den Mist nicht so hoch haben kann, die Kasten ihn vielmehr bald niederdrücken; die Mauren auch den Mist gegen Wind und Wetter mehr schützen, und nicht so leicht die Kälte durchlassen; so sollte man glauben, daß dergleichen eingeschlossene Kasten einen Vorzug vor den freyen Mistbeeten hätten; sie sind aber in der That viel schlechter.

1) Weil der Mist zu sehr eingeschlossen ist, und die Luft gar nicht darauf wirken kann; die Steine aber eher eine Nässe und Kälte mittheilen, so ist die Bewegung des Feuers nicht so stark noch anhaltend darin, und man kann in solchen nicht recht treiben. Was darauf gesäet ist, kommt oft in freyem Felde bald eben so früh zur Vollkommenheit.

2) Dergleichen Beete können gar nicht angewärmet oder nachgebessert werden.

3) Wenn

3) Wenn sich der Mist darin senket, kommt die Erde zu tief zu liegen. (§. 421)

4) Es zieht sich leicht von unten in den Kasten Wasser, so ist er ganz unbrauchbar.

Wo indessen Steine und Kalch wohlfeil, und in Menge zu haben sind, das Holz aber rarer ist, kann dergleichen ausgemaurter Kasten zu spaten Mistbeeten, wobey das Nachheitzen nicht nöthig ist, insbesondere zu der zwoten Lage von Melonen, schon genutzt werden; sonderlich, wenn man zwischen jedem Schicht Mist etwas Loherde packt, welche die Wärme länger erhält. Der Mist muß darin sehr hoch und vest gepackt werden, so, daß die Erde im Anfang unter die Fenster tritt, sie setzt sich bald.

§. 425.

Nächst der Einfassung müssen die Mistbeete auch 2) von oben bedeckt werden. (§. 411)

Diese Bedeckung hat einen vielfachen Nutzen:

1) Indem dadurch die aus dem Mist perpendicular in die Höhe steigende Bewegung des Feuers in ihrer Direction aufgehalten wird, so circulirt sie in dem zwischen der Erde und der Bedeckung bleibenden Zwischenraum, und trägt noch weiter zum Wachsthum der Pflanzen bey.

2) Die Bedeckung hält die sonst von aussen an die Pflanzen dringende Kälte ab, und wenn ja etwas durchdringen sollte, so wird ihr durch jene stärkere Bewegung des Feuers alle Kraft benommen.

3) Ohne Bedeckung würden die Mistbeete bey Regen zu viel Wasser einschlucken, und bey trocknen Wetter zu geschwind austrocknen.

4) In unsern kältern Gegenden würden die Mistbeete ohne Bedeckung fast keinen Nutzen haben.

5) Wir sehen aus der Erfahrung, daß die durch Fenster fallende Sonnenstralen eine besondere Wirkung haben, und die Kraft der in die Höhe steigenden und dadurch zurück gehaltenen Bewegung des Feuers stärken und vermehren.

§. 426.

Zu Bedeckung der Mistbeete ist das sicherste, daß man sich ordentlicher in Rahmen gefaßter gläserner Fenster bediene.

Bey den Mistbeeten ist uns daran gelegen, daß man seiner Arbeit sicher sey, und alle vorbeschriebene Vortheile (§. 387) davon geniesse. Dies aber kann nicht geschehen, wenn sie nicht mit dicht an einander schliessenden gläsernen Fenstern bedeckt sind, wodurch man zu einer Zeit den Zugang aller Luft, Kälte, und Nässe abwehren; zu einer andern hingegen, wie es die Umstände erfordern, viel und wenig Luft geben; im übrigen aber den Zugang der Sonnenstralen und des Lichtes frey befordern kann.

§. 427.

In den wärmern Gegenden von Frankreich, wo man sich mit freyen Mistbeeten behilft, bedeckt man die Pflanzen nur mit gläsern Glocken; bey uns sind solche aber nicht hinreichend.

Der gründliche und sehr unterrichtende *De Combe* stellet in der Ecole du potager eine Vergleichung zwischen den Glocken und Fenstern an, und ob zwar die erste Anlage von diesen dreymal so viel kostet, so räth er doch seinen Landesleuten sogar an, die Fenster vorzuziehen, und zeiget, daß die anzuwendende grössere Kosten, durch den zu hoffenden beträchtlichen Vortheil reichlich ersetzet werden.

Fol-

Folgende von ihm p. 101 angeführte Gründe lassen sich auf uns noch mehr anwenden.

1) Ein Mistbeet mit Fenstern hält noch einmal so viel Pflanzen als ein anderes mit Glocken.

2) Die Fenster brechen nicht so leicht; Von den Glocken werden jährlich viele von dem Winde und durch ungeschickte Hände zerbrochen. Eine zerbrochene Scheibe wird leicht wieder eingeschoben.

3) Das Glas in den Fenstern lauft nicht so leicht an, als in den Glocken, worin die scharfen aus dem Mist aufsteigenden Dünste zu sehr eingeschlossen sind.

4) Da die jungen Pflanzen unter den Fenstern mehr Luft und Freyheit haben, und die Wärme darunter mehr vertheilt ist, so nehmen junge zarte Pflanzen nicht so leicht Schaden.

5) Da die Glocken nur einen kleinen Bezirk einnehmen, so leiden die freyen Beete leicht von der Nässe Schaden.

6) Die Mäuse, Maulwürfe und Erdkrebse thun unter den Fenstern nicht so leicht Schaden.

7) Wenn ein Mensch zum Reinmachen bey den Glocken eine Stunde Zeit gebraucht, so kann er bey Fenstern in einer viertel Stunde das nemliche verrichten, auch unter diesen die Mistbeete reinlicher halten.

8) Zu den Melonen, welche bald weit umher ranken, schicken sich die Glocken am wenigsten.

9) Bey Fenstern ist nicht so viel Aufsicht nöthig, und alle Gewächse werden vollkommner.

10) Die Fenster schützen mehr gegen die, dem Stamm und der Frucht schädliche, Nebel.

11) Die Fenster lassen sich besser bedecken.

12) Unter solchen kann man neben den Melonen in den Zwischenräumen noch andere Pflanzen ziehen.

13) Die

13) Die Sonnenstralen brennen durch die Fenster nicht so leicht.

14) Die Früchte werden darunter eher reif und schmackhafter.

15) Unter einem Fenster kann eine Melonenpflanze vier bis fünf Früchte haben; unter einer Glocke darf man nur eine Frucht lassen.

Indessen muß man in grossen Gärten einen Vorrath von Glocken haben, um die in freyem Felde oder auf blinden Mistbeeten früh auszusetzende Pflanzen einige Wochen lang darunter für die strengste Kälte zu sichern.

§. 428.

In England braucht man viel eine Bedeckung von Papier, welches mit Leinöl getränkt wird.

Man macht sodann eine Art von Dache, entweder von rund gebogenen Tonnenreifen, oder Weidenzweigen, oder von kleinen oben ordentlich spitz zusammengefugten Sparren, über welche die in grossen Stücken vorher zusammen geklebte Bogen Papier gehangen und angeheftet werden.

Miller beschreibt dergleichen papierne Bedeckungen unter dem Worte Stowes ausführlich, und giebt auch Zeichnungen davon. Sie scheinen in Ansehung der Kosten einen Vorzug zu haben. Man wird aber bey uns wenig dabey gewinnen. Denn das Papier ist auch kostbar, und hält selten einen ganzen Sommer aus, vornemlich, wenn der Ort starken Winden und vielem Regen ausgesetzt ist. Der Hagel schlägt leicht durch, und wenn einmal der Wind unter eine solche Bedeckung kommt, kann er sie ganz aufheben, und entzwey reissen, da man denn nicht so geschwind

eine

eine neue machen kann. Das dazu zu machende hölzerne Gerüste erfordert auch Kosten.

Sie finden also blos in einer gelinden Gegend statt, oder zu späten Mistbeeten, wenn es an Fenstern fehlt, und man nicht so geschwind dazu Rath schaffen kann.

Miller hält sonst dafür, daß die Pflanzen unter dem Papier fast besser als unter dem Glase trieben, weil die Sonnenstralen durch das Glas oft zu stark brennen, hingegen durch das Papier gemäßigter und mehr gleich wirken.

Man macht auch wol in Ermanglung des Glases Rahmen mit Fächern, und beklebt solche mit Papier, welches mit Oel getränkt wird. Wenn aber nur ein heftiger Regen kommt, so schlägt solcher auf dergleichen platt liegenden Rahmen das Papier durch; Sie sind also kostbar, und leisten wenig Nutzen.

§. 429.

Bey den gläsernen Fenstern liegt das mehrste daran, daß zu den Rahmen gutes Holz genommen werde, welches sich nicht wirft, und dauerhaft ist. Im übrigen soll man sie nicht zu breit machen.

Denn wenn die Rahmenstücke sich werfen; so schliessen eins Theils die Fenster nicht dicht mehr auf den Kasten, wie doch nöthig ist: (§. 422) Andern Theils springt das Glas, welches sich nicht mit biegen läßt.

Die Fenster müssen übrigens auch nicht überflüßig schwer seyn; Es muß eine Person sie gemächlich hin und wieder tragen können.

Sind die Fenster zu schwer, so werden sie beym Tragen leicht gestossen oder zerbrochen, oder sie tragen ihre eigene Last nicht, und werfen sich gleich, wenn

sie

sie geöffnet und an einer Seite in die Höhe gerichtet werden. Je breiter sie aber sind, desto schwerer werden sie.

Wenn die Rahmen erst wandelbar oder wacklicht werden; so geht das Glas auch gewiß entzwey.

Man kann also nicht vorsichtig genug seyn, um trocknes, leichtes, dauerhaftes Holz zu den Rahmen zu erhalten; welches sich nicht wirft, nicht springt, nicht eintrocknet, in den Fugen nicht nachläßt, und nicht bald faulet. Denn je länger man Fenster brauchen kann, desto grösser ist der Vortheil. Die aus dem Mist aufsteigende Dünste haben eine gewisse Schärfe, welche das Holz, wenn es nicht recht frisch und dauerhaft ist, leicht zum faulen bringt.

Man macht zu Zeiten die Fenster gewölbt, damit das Wasser besser ablaufe; Man gedenkt auch die Sonnenstralen des Morgens eher aufzufangen. Es taugt aber nicht; die Fenster stehen in der Mitte zu weit von der Erde ab, und die Sonne wirkt auf die platten besser.

§. 430.

Gutes fichten oder fuhren Holz hat vor dem eichen Holze den Vorzug.

Von den übrigen Hölzern schickt sich meines Wissens gar keines dazu, sie sind entweder zu spröde, oder zu vergänglich, oder zu weich.

Eichen Holz ist eigentlich das dauerhaftste; Es ist aber auch schwer, und zieht sich fast allemal; Man nimmt gespaltnes Holz von jungen Eichen dazu, welches beständiger, aber auch kostbarer ist. Einige lassen das Holz, ehe es verarbeitet wird, auskochen. Es scheint mir dies Mittel doch nicht hinreichend, um

das

das Werfen ganz zu verwehren. Allemal muß man recht reines Holz ohne alle Knorren und Aeste aussuchen; denn alda springt es sonst bald. Es muß recht ausgetrocknet seyn, und einige Jahre gelegen haben. Nimmt man aber Holz, das zu lange im Trocknen gelegen hat, so wirft sich dieses am ersten, wenn es wieder abwechselnd naß und trocken wird.

Ich gebe dem fichten oder rothtannen Holze den Vorzug, wenn nicht das fuhren oder kiefern Holz wegen des stärkern Harzes noch einen Vorzug hat. Diese harzigen Hölzer sind zwar in der Luft weniger dauerhaft als das eichen Holz; Die Rahmen davon erhalten sich doch ziemlich lange, wenn sie vest genug in einander gefuget, in den Fugen verkittet, mit Oelfarbe angestrichen, und gehörig in Acht genommen werden.

§. 431.

Das Holz zu den Rahmen darf nicht schwach seyn.

Man pflegt es in der Dicke der gewöhnlichen Stubenfenster zu nehmen, auch oben auf die Weise in einander zu fugen, und das Glas in einer kleinen Rinne einzulassen. Dies taugt aber nicht. Dergleichen Fenster werfen sich bald, und werden nach wenig Jahren wandelbar.

Man muß die Rahmenstücke dicker als breiter machen; wenn sie 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit sind, so müssen sie in der Höhe $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll haben, so werfen sie sich weniger, und schliessen vester auf den Rahmen. Man läßt sie auch vierkantig, und arbeitet von den Ecken nichts weg, damit sie mehr Stärke behalten. Blos wird oben an der inwendigen Kante ein kleiner F. I & II. 15, 16, 17

Falz

Falz von einem viertel Zoll breit in der Tiefe des Glases ausgearbeitet, damit das Glas genau mit der Oberfläche des Rahmen gleich lieget, wenn es auch in Bley gefaßt wäre.

Da übrigens die Einfaßkasten abhängig gemacht werden, so folgt, daß die Fenster etwas länger seyn müssen, als die eigentliche Breite des Kastens ist.

§. 432.

F. II. 18. Die Rahmen müssen an den Ecken mit Winkeleisen, und in der Mitte an den beyden Vorderseiten mit einer beweglichen eisernen Handhabe oder einem Ringe versehen seyn.

F. II. 20.

Das Beschlagen der Ecken ist nöthig, weil die Rahmen sonst leicht aus einander gehen und wackeln. Die Nagel müssen in die vollen Rahmenstücke geschlagen werden, und nicht in den Ecken, wo sie in einander gefuget werden.

Die Handhaben sind nöthig, damit man ein Fenster bequem anfassen, aufheben, schieben, auch von einem Orte zum andern tragen könne; wenn an jeder Seite ein Mensch mit ein paar Fingern in den Ring oder die Handhaben faßt.

Man macht solche gern beweglich, weil sie sonst oft im Wege stehen, sonderlich, wenn man die Fenster aufrichten und etwas darunter setzen will.

An Oertern, wo gar heftige Sturmwinde vorfallen, muß man die Fenster auch vesthaken können, sonst hebt sie der Wind auf, und wirft sie weg.

Oben müssen die Fenster übrigens glatt seyn, und nichts Vorstehendes haben, damit die Matten besser aufschliessen, und der Regen leicht ablaufe, die Fenster auch jederzeit rein gehalten werden können.

Indem die Rahmenstücke, wie eben gesagt worden, etwas hoch gemacht werden, gewinnet man mehr Raum von den Fenstern bis zur Erde. (§. 421)

Man schlägt die Winkeleisen auch wol an den Seiten der Rahmen: Sie müssen aber alsdenn, damit die Fenster an einander schliessen, ins Holz gelassen werden, und so werden die Rahmenstücke an den Ekken, wo sie in einander gefugt werden, zu sehr geschwächt, und doch stehen die Köpfe der Nägel leicht hervor. F. II. 19.

§. 433.

Das Anmahlen der Rahmen darf nicht versäumt werden.

Dadurch werden die Rahmen dauerhafter, und ziehen sich nicht so leicht; Man pflegt die wohlfeilste Farbe dazu zu nehmen, die weisse schickt sich aber am besten.

Das Holz muß vor dem Anmahlen recht trocken seyn, und Anfangs mit einem blossen Oelfirniß, welcher nur dünne von Farbe ist, ja aber nicht vorher mit Leimfarbe bestrichen werden, sonst löset sich die Farbe bey der geringsten Nässe vom Holze, und springt ab. Wer die Farbe nicht daran wenden will, vertheert das Holz. Genug, wenn die von den Mistbeeten aufsteigende Dünste nur das Holz nicht angreifen können.

Daher nach einigen Jahren, wenn die Farbe abspringen sollte, das Anmahlen wiederholt wird.

Wer die Kosten des Anmahlens nicht anwenden will, bestreicht sie mit unter einander geschmolzenen heissen Theer und Pech.

§. 434.

Das Glas wird entweder in Bley gefaßt, oder in Holz gekittet.

Wenn das Glas in Bley gefaßt wird, so darf das Bley nicht zu schwach seyn, weil es sonst von der aus dem Miste aufsteigenden Säure zu leicht aufgelöset, und in ein Bleyweiß verwandelt wird. Man macht die Scheiben gern etwas groß, weil sonst das Bley zu vieleu Platz einnimmt; inwendig muß unter jedem Querkreuze von Bley ein Windeisen angelötet, und an den Rahmen genagelt werden; weil sonst der Regen oder Schnee die Fenster durchdruckt. Da aber das Bley allemal kostbar ist, und wenn es, wie geschehen muß, etwas breit gemacht wird, vielen Schatten macht, und die Wirkung der Sonnenstrahlen verhindert, anbey, wenn es auch noch so vest an das Glas gedruckt wird, doch leicht Wasser durchläßt, so zieht man jetzt die in Kütt gelegte Fenster vor.

F. II. 21 E. I. II. 13 Es werden nemlich in dem Rahm der Länge nach herunter ohngefehr zehn Zoll bis einen Fuß weit aus einander Leisten von $1\frac{1}{3}$ Zoll breit und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll hoch eingefuget, welche oben eben so, wie die Rahmenstücke ausgefalzet werden, so, daß eben eine Glasscheibe darin liegen könne; alsdenn werden die F. I. 14. Scheiben von unten herauf mit Kütt also in diese Falzen gelegt, daß sie mit dem Holze gleich und vest liegen; die folgenden treten einen halben Zoll breit über F. I. II. 23 die untern, ohngefehr wie die Ziegel auf einem Dache. Schließt das Glas vest auf einander, so wird nichts darzwischen gemacht; sollte eine Glasscheibe aber etwas schief seyn, so wird ein wenig Kütt zwischen gestrichen.

Da die Leisten etwas schwach sind, so wird unter F. I. II. 22 solchen in der Mitten eine Querleiste hergezogen.

Dergleichen Fenster haben voraus:

1) Sie

1) Sie sind ungleich dichter; halten bessere Wärme, und lassen weniger Fugen, wodurch die Kälte eindringen könnte.

2) Das, auf der Oberfläche keinen Wiederhalt findende, Schnee- oder Regenwasser fließt ungehinderter ab, und es kann nicht leicht ein Tropfe durchdringen.

3) Das Glas bleibt freyer; die Sonnenstrahlen wirken besser durch.

4) Da das Glas vest eingekittet ist, geht es nicht so leicht entzwey, als wenn es in Bley gelegt wird.

5) Geht aber ja eine Scheibe entzwey, so kann der Gärtner sie, ohne einen Fenstermacher zu Hülfe zu nehmen, augenblicklich wieder einschieben, wenn er sich eine Parthey Scheiben vorher in Vorrath schneiden läßt, und guten Kütt bey der Hand hat.

6) Diese Fenster sind weniger kostbar.

7) Sie sind leichter und besser von einem Orte zum andern zu tragen.

Das Bley und die vielen Windeisen machen schwere und unbehülfliche Fenster.

Den Kütt zu den Fenstern bereitet man selbst. Man kocht Leinöl, giebt ein wenig Silberglätt oder Kupferrauch dazu; mischt ganz fein geriebene Kreite mit etwas Bleyweis darunter, und giebt ein wenig Terpentin dazu, bis der Teig die erforderliche Dicke hat. Man muß den Kütt, wenn er angestrichen ist, gleich mit Oelfarbe überstreichen, sonst löset ihn der Regen auf, und er macht die Fenster schmutzig.

Wenn er in einem feuchten Keller in einer Blase aufgehoben wird, erhält er sich lange Zeit frisch; allenfalls reibt man ihn mit etwas frischem Firniß wieder an.

Einen andern Kütt, um die etwa im Holze entstehende Ritzen und Fugen auszustreichen, macht man aus einem Pfunde Pech, einem halben Löffel voll Theer, und 3 Löffel voll klar geriebenen Ziegelmehl. Oder wenn man eine grössere Menge gebraucht, so nimmt man zu einem Pfunde Ziegelmehl 6 Pfund Pech und ein halb Quartier Leinöl, schmelzt es untereinander, und verbraucht es warm; dies giebt, wenn es kalt und trocken ist, ein vestes Cement, welches die Feuchtigkeit so leicht nicht auflöset.

§. 435.

Da nach dem Angeführten nöthig ist, daß die Kasten von den Mistbeeten vest schliessen, und die Fenster genau passen, so rathe, alle Fenster genau nach einer Grösse machen zu lassen, und darnach die Kasten einzurichten.

Denn so kann man ein jedes Fenster statt eines andern legen, und die Fenster auf allen Kasten gebrauchen.

Hat man hingegen Fenster von verschiedener Grösse, so müssen auch die Kasten von unterschiedener Weite seyn, und man muß sich in Acht nehmen, jedes Fenster auf den dazu gehörenden Kasten zu bringen, sonst stehen sie entweder über, oder bedecken den Kasten nicht genau; In beyden Fällen kann man das Mistbeet nicht genau genug für Kälte und Nässe bewahren.

Ich habe dahero in der beygefügten Zeichnung eine mittlere Grösse für die Fenster angenommen, so wie sie sich am besten auf alle Arten von Mistbeeten schikken; nemlich von 3 Schuh 5 Zoll Calenb. breit, und 5 Schuh 7 Zoll hoch.

Macht man sie kleiner, so nimmt das Holz zu vielen Platz weg, und es bleibt zu wenig Raum für das Glas.

Grössere

Grössere Rahmen sind unbehülflich, werfen sich; werden wacklicht, und so brechen die Scheiben.

Hat man aber alle Rahmen von gleicher Grösse, so weiß man auch gleich die Länge und Breite eines jeden Kastens. Nemlich ein Kasten wird lang, die beyden Seitenbretter eingerechnet:

Zu 2 Fenster	—	6	Schuh	10	Zoll.	F. II. 1
Zu 3 Fenster	—	10	—	3	—	
Zu 4 Fenster	—	13	—	8	—	
Zu 5 Fenster	—	17	—	1	—	

Jedoch so, daß das vordere und hintere Brett wegen derer durchgehenden Zapfen von den Seitenbrettern an jeder Seite ein paar Zoll überstehen muß.

Die Seitenbretter werden, wenn jene anderthalb Zoll dick, und das hintere 10 Zoll höher ist, ohne die Zapfen 5 Schuh 3 Zoll lang.

Die Zapfen nagelt man lieber besonders von eichen Holz oder gar von Eisen an, weil sie sonst leicht abfaulen.

Hat man einmal ein gewisses Maaß für die Fenster angenommen, so braucht es, wenn neue Fenster nöthig sind, keiner weitläuftigen Nachmessung oder Ausrechnung, sondern man nimmt das Maaß genau von einem alten Fenster. Eben so werden alle neue Kasten so gemacht, daß sie genau in 2, 3, 4 oder 5 Fenster von einem Kasten auf den andern transportiren. So kann man zu aller Zeit die Fenster aufgehen.

§. 436.

Diesemnach finde nöthig, hier eine wiederholte Erklärung der beygefügten Zeichnung zu einem Mistbeetkasten anzuhängen, woraus sich alles noch deutlicher ergiebt.

Erklärung der Tafel, welche einen Kasten zu einem Mistbeete vorstellet.

F. I. Ein Kasten von der Ostseite im Durchschnitt 5 Schuh 6 Zoll breit. §. 418. 421.

F. II. Ein Kasten mit zwey Fenstern, wie er von vorne, auch von oben anzusehen ist, 6 S. 10 Z. lang. §. 435.

S. Fig. I.	& Fig. II.	
1.	1.	Das Vorderbrett 6 Zoll hoch.
2.	—	Das hintere Brett, welches über die Horizontallinie a. b. hinten 10 Zoll erhoben, mithin 16 Zoll hoch ist. §. 419.
3.	—	Das Seitenbrett, welches nach vorne zu schräg abläuft, ohne Zapfen 5 Schuh 3 Zoll lang. An solchem wird bey
4.	4.	vorne ein Zapfen; bey
5. 5.	—	aber hinten zween Zapfen gelassen; §. 435. Diese gehen bey
—	6. 6.	durch die zu solchem Ende länger überstehende vördere und hintere Bretter, und vermittelst derselben werden
7. 7. 7.	7. 7.	durch die vorzuschlagende Keile die Kasten zusammengehalten, und aus einander genommen. §. 414. 435.
8. 8.	8. 8. 8. 8.	Leisten, womit der Rand des Kastens oben rund umher ein-

S. Fig. I. & Fig. II.

eingefaßt ist, welche anderthalb bis zween Zoll überstehen; §. 423.

9. 9. Die, wo zwey Fenster zusammen schliessen, mit einem Schwalbenschwanz oben in den Kasten gelassene Querhölzer. §. 422.

10. 10. Ein unten in den Kasten zu dessen Zusammenhaltung auf gleiche Art einzulassender Querriegel. §. 420.

11. 11. Eine in der Mitte von jenen Querhölzern auszukehlende Gosse, zu Abführung des Wassers. §. 422.

12. — Eine vorzunagelnde Rinne von Blech. §. 422.

13. 13. Ein Fensterrahmen ohne Glas, vor welchem, um seine Höhe zu sehen, die um den Rahmen laufende Leisten weggelassen worden. §. 434.

14. 14. Ein Fensterrahmen mit eingekütteten Glasscheiben. §. 434.

15. 15. 15. Die vordern Rahmenstükke. §. 431.

16. 16. 16. Die hintern Rahmenstükke. §. 431.

— 17. 17. 17. 17. Die Seiten-Rahmenstükke. Alle drittehalb Zoll

S. Fig. I. & Fig. II.

breit, und drey Zoll hoch. §. 431.

18. 18. 18. 18. 18. 18. Winkeleisen, welche in jeder Ecke vestgenagelt werden. §. 432.

— 19. 19. Dergleichen an der Seite der Rahmen eingefugte Winkeleisen. §. 432.

20. 20. 20. 20. 20. 20. An beyden Seiten der Fenster mit einem Krampen bevestigte bewegliche Ringe. §. 432.

21. 21. 21. 21. 21. In die Rahmen eingefugte, und oben an beyden Seiten ausgearbeitete Leisten, worin die Glasscheiben zu liegen kommen, $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch. §. 434.

22. 22. Ein unter denselben hergehender Querleisten, zween bis drittehalb Zoll breit, und anderhalb Zoll hoch. §. 434.

23. 23. 23. 23. Drey Reihen eingekütteter Glasruthen, in jeder Reihe 8 Ruthen, von 9 Zoll lang, und beynahe 1 Schuh breit. §. 434.

24. 24. 24. 24. Der Haufen Mist, worauf der Kasten gesetzt wird, welcher an jeder Seite sechs Zoll vorstehen muß. §. 444.

die

S. Fig. I. & Fig. II.

die Linie c. d. Zeiget, wie der Mist in dem Kasten nach der hintern Seite etwas höher geleget werden kann, nachdem der Kaste gesetzt ist.

die Linie e. f. Zeiget, wie hoch die Erde in den Kasten geschüttet wird. §. 421.

§. 437.

Die Fenster würden bey Frostwetter allein die Mistbeete nicht schützen; also wird über solche noch eine andere Bedeckung zur Beschützung erfordert. (§. 411)

Die Erfahrung hat gelehret, daß je luftiger und loser eine Decke ist, desto besser beschützt sie gegen Frost. Deswegen schützen von Brettern verfertigte Laden bey weiten nicht so sehr, als eine Decke von losem Stroh. Daher werden die gewöhnlichen Bedekkungen der Mistbeete von Stroh oder Rohr gemacht. Man bedeckt die frühen Beete auch wol mit recht trokkenem Pferdemist, dieser muß aber von vorhergehenden Sommer schon aufgehoben, und bis dahin recht trocken verwahrt seyn, auch sodann auf den Beeten noch wieder mit andern Matten bedeckt werden, daß ihn der Wind nicht wegwehet, und daß er nicht naß werde; denn sonst beschmutzt er die Fenster.

Gärtner, die rechten Fleiß an frühe Mistbeete wenden, bedecken solche oft bey recht herben Frost zween Schuh hoch mit solchem trocknen Mist, wird also dazu ein ziemlicher Vorrath erfordert; denn wenn er einmal naß geworden, darf man ihn, ehe er völlig

trocken ist, nicht wieder gebrauchen; weil er naß ein grosses Gewicht hat, und sich zu vest setzt, also die Fenster durchdrucken würde.

§. 438.

Zu der rechten Beschützung werden ordentliche von Stroh oder Rohr zusammengeknüpfte Matten erfordert.

Das Rohr ist zu schwer, dick und holzigt, also zu diesem Behuf nicht so gut, als recht langes Rockenstroh. Viele Gärtner binden dieses nur mit Weiden zwischen hölzernen Latten vest: dergleichen Matten sind aber für die Fenster gar gefährlich; denn das Holz oder die zusammengedrehete Weiden drucken alle Augenblick Scheiben entzwey. Sie schliessen auch nicht recht auf die Fenster. De Combe behauptet daher, sie wären fast nicht besser, als wenn man gar keine hätte.

Man knüttet also die Matten lieber mit Bindfaden zusammen. Ein Hauptvortheil dabey ist, daß die Matten also auf die Fenster gelegt werden müssen, daß das Stroh der Länge nach auf den Fenstern herunter lieget; so zieht das Wasser daran eher herunter.

Sie müssen auch an beyden Seiten einen guten Schuh breit überstehen, damit das daran abtrauflende Wasser nicht unmittelbar an den Fuß des Mistbeetes falle.

Die beste Art dergleichen Matten zu machen, ist nach des De Combe Anweisung folgende: Man zeichnet in einer nicht gepflasterten Scheune auf der Tenne oder dem Boden die erforderliche Länge und Breite ab. Bemerkt alsdenn die Weiten, wo der zu knüpfende Bindfaden hergehen muß; Als, den ersten in

der

der Mitten, zwey sechs Zoll von jedem Ende, und zwey in der Mitte zwischen jenen beyden; schlägt daselbst eiserne Nagel oder hölzerne Haken in den Boden oben sowol als auch unten gegen über. An solche werden fünf Ende Bindfaden angeheftet, und von einer Seiten zur andern wohl ausgespannet. Zugleich hat man fünf kleine ausgedrechselte Rollen vier Zoll lang; um solche windet man fünf andere Ende von dem nemlichen Bindfaden, aber zweymal so lang, daß er nicht abschurre, und schürzet das Ende vest, so, daß man es nachwickeln kann.

Man schickt sich weiter auf gutes wohl ausgeschütteltes Rockenstroh, je länger es ist, desto besser ist es; Die Aehren müssen davon so viel möglich abgeschnitten werden; denn es bleibt leicht noch etwas Korn darin, wornach sich die Mäuse ziehen, und auf das Mistbeet gelockt werden.

Wenn nun alles zubereitet ist, so knien zwo Personen aussen vor dem einen Ende nieder, und lassen sich von einem Kinde oder einer Frauensperson das Stroh bey Handvollen zureichen; die Handvolle müssen allemal gleich stark seyn, und man rechnet auf jede, wenn das Stroh stark ist, ungefehr 15 Halme; werden die Matten zu dick, so sind sie, sonderlich, wenn sie naß werden, zu unbehülflich, und gehen leicht entzwey; Jede Handvoll Stroh wird denn so auf die ausgespannte Faden gelegt, daß die untern Enden der Halmen aussen an beyden Seiten, die Spitzen aber zu einander ein in die Mitte kommen. Vor jeder Handvoll werden mit der Rollen über die ausgespannte Faden laufende Knoten geschlagen, und jene knieende Personen müssen den Faden jedesmal stark anziehen, auch genau darauf sehen, daß die Matten aller Orten

gleich

gleich dick und breit, auch gleich stark angezogen werden. Je dichter die Matten sind, je besser ist es. So wie die Arbeit fortgeht, rutschen die Leute auf den Knien fort, wenn sie von der Matte anderthalb Fuß gemacht haben, knien sie schon auf derselben.

Jede Matte macht man ungefehr vier oder fünf Schuh lang, nachdem es die Länge der Beete erfordert.

Wenn man die erforderliche Länge hat, so, daß die Matten an beyden Seiten auf etwa einen Schuh über den Kasten vorstehen können, knüpfet man beyde Faden vest zusammen; macht die Matte los; schneidet mit einer Heckenscheere beyde Seiten vollends gleich, und kneipt alle herausstehende, einen Mißstand gebende, Spitzen und Aehren weg.

Auf solche Weise gemachte Matten dauren vier bis fünf Jahr lang. Folgende Vorsichten sind aber dabey zu beobachten.

1) Der Bindfaden muß nothwendig gut und dreydrätig seyn, sonst wiedersteht er der üblen Witterung nicht, und auf den Bindfaden beruhet alles: denn so wie er zerreißt, zerfällt die ganze Matte.

2) Wenn die Matte fertig ist, bestreicht man alle fünf Reihen Bindfaden mit geschmolzenem Pech und Theer vermittelst eines Pinsels; dieser verwahrt ihn gegen die Nässe.

3) Wenn die Matten von den Beeten genommen werden, muß es behutsam geschehen, und sie müssen nicht auf die Erde hingeworfen, oder zusammen gerollt werden, sondern zwo Personen müssen sie an beyden Enden anfassen, und über Endes an Mauren, oder an besondere, zu dem Ende aufgerichtete, Latten in die Höhe stellen, daß das Wasser daran ablaufe, so trocknen sie ab.

4) So

4) So bald sie auf den Beeten nicht weiter gebraucht werden, muß man sie sofort an einen sichern Ort in Schutz bringen, wo sie trocken aber luftig liegen, und keinen Anfall von Ratzen oder Mäusen haben. Diese nisten sonst gern darin, und zerschneiden das Stroh.

5) Man thut am besten, unter dem Boden eines Verdecks Latten zu bevestigen, oder Linien zu spannen, und sie frey darauf zu legen, welches besser ist, als wenn sie hangen; damit die Luft durchstreichen und kein Ungeziefer daran kommen kann. Ohne dieser Vorsicht dauren sie nicht bis in das zweyte Jahr, ja ich habe sie bey mir wol zweymal in einem Sommer erneuern lassen müssen.

So lange noch die Fenster auf den Mistbeeten liegen, behält man die Matten gern in der Nähe, um bey einem anscheinenden Hagelwetter die Fenster bedecken zu können.

In Holland sind die Rohrmatten gebräuchlich, weil man dort das Rohr hat, Stroh hingegen rarer ist; man nennet sie, nachdem sie auf die vorbeschriebene Art zwey oder mehrmal geknüpft sind, Twee- Drie- Vier- & Viefbands-Matten: Sie schützen wenig gegen die Kälte.

§. 439.

Zur Bedeckung bedient man sich wol der groben, von Kuhhaar gewirkten, wollenen Decken, wenn man solche wohlfeil haben kann.

Diese sind ungemein dauerhaft, und geben gegen den Frost eine der besten Beschützungen ab; Hingegen taugen sie nichts in nasser Witterung; denn weil sie grob und dickdrätig sind, ziehen sie viel Wasser an;

werden

werden schwer; trocknen nicht leicht aus; drucken leicht Gläser durch, und kälten; wenn man also die Gläser damit bedeckt, so muß man genugsam Strohmatten überher decken, und wenn es regnet, die nassen mit frischen abwechseln können.

Sie schicken sich am besten vor stehende Treibkasten oder Glashäuser, wo die Fenster mehr erhaben sind, also nicht so viel Regen daran kommt; Man kann sie leicht aufrollen und herunter lassen.

§. 440.

Zur Beschützung der Mistbeete gehöret auch noch, daß man dabey einen bedeckten Platz habe.

Dieser ist nöthig, und von dem größten Nutzen, um dahin des Sommers etwas in Schatten, und bey nassem Wetter alles zu Schaur bringen; auch die Fenster und Matten aufstellen; trocknen Mist zur Bedeckung bey der Hand haben; und einen Vorrath von Erde verwahren zu können.

Es ist also gut, wenn man gleich neben den Mistbeeten eine verschlossene Vorrathskammer hat, in welcher man des Winters alle Geräthschaften verschliesset, auch dasjenige aufhebt, was man im Frühjahr auf die Mistbeete setzen will. Z. E. Erdbeerenpflanzen, Erbsen, Blumenkohl und dergleichen. Denn es ist beschwerlich, wenn man dergleichen weit von einem Orte zum andern schleppen muß.

§. 441.

Endlich gehört noch zur Beschützung der Mistbeete, daß der Platz dazu rund umher, wie oben schon erinnert worden, eingefaßt werden muß.

Eine

Eine Mauer umher zu ziehen, ist am wenigsten rathsam; der Platz müßte denn sehr geräumlich seyn, so daß die Mauer weit genug von den Beeten entfernt bleibt; sie darf auch nicht über 6 Schuh hoch werden.

Besser ist eine Einfassung von lebendigen Hecken, welche aber auch nicht hoch gezogen werden dürfen.

Sonst macht man auch eine Bekleidung oder Wände von Rohrmatten, welche sich dazu besser als zu Bedeckung der Fenster schicken, und den Wind besser abhalten als eine Mauer oder hölzerne Planke, daher die Franzosen sie auch Brisevents nennen. Man macht sie sechs Schuh hoch, und einen halben Schuh dick. Das Schilf oder Rohr wird zwischen zwo Latten geklemmet; diese werden von Fuß zu Fuß mit Eisendrat oder Weiden bevestiget, und man macht ihrer drey Reihen, eine unten, sechs Zoll von der Erde, die zwote oben so weit vom Ende, und die dritte in der Mitten. Alle sechs Schuh schlägt man grosse Pfäle ein, um die Matten zu halten; woran diese vest genagelt werden, so daß die Spitzen des Rohrs oben und unten kommen.

Dergleichen Wände sind sonderlich gut, um vor Bäume am Spalier zu setzen, wenn im Frühjahr die kalten herben Winde wehen, da man sie nach der Seite, woher der Wind kommt, richtet.

Ueberhaupt muß der Platz zu den Mistbeeten nicht zu sehr eingeschränkt seyn, daß man Platz behalte, wo man die Erde und den Mist lassen kann.

New York Botanical Garden Library
S407 .M8 c.2 T.3
Munchhausen, Otto/Der Hausvater
gen
3 5185 00107 1305